

sale&pepe

SALEPEPE.IT

OTTOBRE 2020 - € 3,90

SPAGHETTI CACIO E PEPE
CON PERE FRITTE
E SCORZA DI LIMONE

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - DL 353/03 art.1,
comma 1, DCB Verona - Anno 33 - Mensile - P1(Cont)
€ 7,50 - Lux, Belgio, Francia, MC, Côte d'Azur
€ 8,00 - Svizzera CHF 9,00 - Svizzera C.T. CHF 8,50 -
Germania € 10,00 - USA \$ 15,00

Stile Italia Edizioni

Formaggio
e pere
Storia, sapienza
contadina e piatti
gourmand

Merluzzo
o nasello
Simili, non uguali,
hanno polpa
bianca e saporita

Pasta e
polpette
Nuove idee
per un grande
classico

Torte
di mele
Golose
intramontabili
delizie di stagione



9 770394 750030

IN EDICOLA IL 22 SETTEMBRE 2020

Mastri Vernacoli di Cavit

Qualità
trentina,
tradizione
senza tempo



"Scegli Cavit, bevi responsabilmente"

Mastri Vernacoli di Cavit è la linea che racchiude una gamma di vini tutti da scoprire, come l'elegante Pinot Nero, dal profumo accattivante di piccoli frutti rossi e dal gusto armonico e delicato.

Mastri Vernacoli di Cavit. Maestri della tradizione trentina.


CAVIT
CANTINA VITICOLTORI DEL TRENTINO

Risotto al taleggio,
timo e nocciole
(pagina 16);
castagnata gourmand
in campeggio con gli
amici (pagina 27);
torta di grano
saraceno e mele
(pagina 105).



Sommario

ottobre

7 Storie di cucina

Mondo piccolo è servito

La geniale semplicità del cibo
secondo Guareschi

10 Tema del mese

Al contadino non far sapere...

Quanto sono sfiziose le ricette
con il cacio e le pere

22 Living

Camping d'autunno

Menu "d'asporto" per un weekend
ottobrinò nella natura

34 Jeunes Restaurateurs

Renato Rizzardi

Le sfide creative di un maestro che
non ha mai smesso di imparare

38 Passioni

Pasta e polpette

Matrimonio d'amore per due golosità
che si fanno piatto unico

48 Degustazioni

Veneto, terra di formaggi

Una terra vocata e i suoi prodotti,
antichi e contemporanei

64 Tendenze

Merluzzo o nasello

Le grandi possibilità di due
pesci diversi, ma uguali nella versatilità

74 Scelti da Sale&Pepe

Cuore italiano, anima svizzera

Alla scoperta dei formaggi
elvetici con un'esperta

82 Luoghi eccellenti

Lungo il Tagliamento

Un incantevole percorso d'acque
e di chicche gastronomiche friulane

94 Bontà di stagione

Patate chic

Declinazioni insolite per le più
grandi alleate in cucina

98 Dolce vita

Le mele in una torta

Variazioni gourmand di un grande,
intramontabile classico

110 Enoteca

Vini di Soave

Gli antichi uvaggi veneti regalano
nettari dalle mille sfaccettature

118 Tappe del gusto

Riso, l'oro della Valpadana

Novara, Vercelli, Biella: il triangolo
di un primato italiano

124 Tecniche

Salse a base di acciughe

Intingoli di carattere
per abbinamenti eclettici

130 Ricetta gourmet

Castagnaccio

Storia e miracoli di un dolce
e delle sue mille versioni

138 Ispirazioni

Le altre farine

Di castagne, cocco, ceci... Nuove
soluzioni per impasti "diversi"

RUBRICHE

61 Pianeta extravergine

Alla pasta uno sprint in più

Da provare e valorizzare

72 Se il cibo cambia la terra

Curare il mare

Buone azioni per vivere meglio

80 Made in Italy

Grano saraceno

Conoscere e gustare le eccellenze

129 Food style lovers

Appetitosa tavolozza

Novità e tendenze su Instagram

134 Utile e dilettevole

Tajine

Storie di oggetti in cucina





HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

RENATO RIZZARDI

MEMBRO DEI JRE DAL 1998, È IL TITOLARE DELLA LOCANDA DI PIERO, A MONTECCHIO PRECALCINO (VICENZA). LA SUA CUCINA FONDE IN MODO ARMONIOSO CREATIVITÀ, TRADIZIONE LOCALE E LA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI; CE NE DÀ PROVA A PAGINA 34.

CORRADO PICCINETTI

GIÀ PROFESSORE DI ECOLOGIA ALL'UNIVERSITÀ DI BOLOGNA E DIRETTORE DEL LABORATORIO DI BIOLOGIA MARINA E PESCA DI FANO, FA PARTE DI COMITATI PRESSO LA DIREZIONE GENERALE PESCA MARITTIMA. PARTECIPA A TRASMISSIONI TV COME *LINEA BLU* E *LINEA VERDE*. CI INTRODUCE A MERLUZZO E NASELLO. DA PAGINA 64.

MASSIMO MONTANARI

DOCENTE DI STORIA MEDIEVALE E STORIA DELL'ALIMENTAZIONE ALL'UNIVERSITÀ DI BOLOGNA, INSEGNA ANCHE ALL'UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE DI POLLENZO. TRA I SUOI LIBRI, *IL FORMAGGIO CON LE PERE*. STORIA DI UN PROVERBIO, TEMA DI CUI CI PARLA NEL SERVIZIO DI PAGINA 10.

indice delle ricette

OTTOBRE 2020

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Baguettes con brie e chutney di ribes	32
Crostatine speziate con formaggio di capra	20
Frico morbido e frico croccante	93
Millefoglie di patate con Gruyère Dop, speck e rosmarino	78
Sandwich con cheddar, bacon e cipolle caramellate	16
Torta di riso e zucca	122

Primi e piatti unici

Bucatini con polpettine al sugo	47
Carbonara con palline di maiale	42
Casarecce con ragù infornato ai peperoni	40
Cjarsons alle erbe su crema di ricotta	93
Fusilli con bombette di manzo al gorgonzola	47
Gratin di tortiglioni con bocconcini di carni miste	47
Lasagne di mare	116
Mezze maniche con patate, erbe e olio	62
Mezze maniche con pomodorini e mini hamburger speziati	44
Panissa	122
Raviolini al prosciutto cotto	139
Riso in cagnone	122
Risotto al taleggio, timo e nocciole	16
Risotto cremoso con fiore di Tête de Moine Dop, miele e granella di nocciole	77
Spaghetti cacio e pepe con pere fritte e scorza di limone	16
Tortelli alla fonduta di Asiago	36
Vellutata di porri con salame piccante	30

Secondi

Bagna caôda con verdure e uova	126
Branzino al cartoccio con salsa di acciughe al vino	126
Cosce di pollo con verdure	32
Filetti di merluzzo in salsa alla senape e pistacchi	68
Filetti di nasello allo speck con rosmarino e finocchi	67
Filetto di maiale al gorgonzola e rosmarino	20

Frittata con le cipolle	8
Frittura mista di pesce	93
Gratin ai porri	81
Insalata di salmone scottato al vino	113
Merluzzo in agrodolce con purea di sedano rapa	66
Merluzzo speziato al limone con prezzemolo e menta	70
Naselli in umido con porcini	69
Nasello con polenta cremosa, capperi fritti e filetti di acciuga	71
Polenta nera con totanetti	141
Polpettone con salsa di acciughe delicate	126
Sfogliata con funghi e formaggio	30
Tajine di verdure e ceci	135
Terrina di coniglio con frutta secca	30
Toc in braide con funghi	93
Torrette salate di crêpe di quinoa	142
Uova strapazzate con funghi trifolati	30

Contorni, verdure, salse e confetture

Bagna caôda	125
Patatine arrosto allo zafferano	95
Funghetti ripieni	96
Patate Hasselback millesapori	96
Salsina di acciughe al vino	125
Salsina di acciughe delicate	125
Tortino tartufato	95

Dessert e bevande

Castagnaccio	132
Charlotte cremosa con mandorle e cioccolato	20
Crostata con mele affogate	108
Crostatine al caffè con ganache al gianduia	114
Sfogliata con crema di ricotta	107
Tavolette di cioccolato ai semi	32
Torta al bergamotto	107
Torta con crema frangipane	103
Torta di carote all'olio	32
Torta di grano saraceno e mele	108
Torta di mandorle e mirtilli	142
Torta rovesciata con savoiardi	107
Vino caldo con agrumi e spezie	28

Passione



coltelli da cucina FEELWOOD

tescoma.
La passione in cucina.



www.tescoma.it

Numero Verde
800777546

Passione... precisione! Se cerchi la precisione di un taglio perfetto, scegli i coltelli da cucina più all'avanguardia: forgiati in un unico pezzo di acciaio giapponese, unito all'impugnatura in una linea fluida e bilanciata, con il rivetto a vista che dà carattere al legno di frassino indurito dalla venatura elegante. Il nostro motto è "la passione in cucina" e quando hai gli strumenti giusti, è più facile metterne un pizzico in tutto ciò che fai.

TRE MULINI
BRONZO

**Pasta di semola
di grano duro
trafilata al bronzo**



**NUOVA
RICETTA**
**100% GRANO
ITALIANO**

scopri tutta la linea in esclusiva da Eurospin



eurospin.it  



La Spesa intelligente



Brescello, febbraio 2020. Sono capitata in questo paesino della bassa reggiana per lavoro, ma quando ho attraversato piazza Matteotti mi sono resa conto di essere entrata in un altro mondo, quello “piccolo”, descritto da Giovannino Guareschi, scrittore, giornalista e disegnatore dalla cui fantasia nacquero i personaggi di Don Camillo e Peppone: “Questa è la Bassa (...) e a Piacenza comincia anche il Mondo piccolo delle mie storie, il quale Mondo piccolo è situato in quella fetta di pianura che sta tra il Po e l’Appennino”. Un lungo racconto, quello di Guareschi, attraverso l’Italia rurale del Dopoguerra, sviluppato in 346 episodi pubblicati in gran parte su “Candido” (rivista umoristico-satirica che fondò con Giovanni Mosca nel 1946, editore Rizzoli che poi divenne anche produttore dei film). Ne esce la narrazione di un ambiente contadino laborioso, fatto di solidarietà umana e forti passioni, accompagnato da un paesaggio scandito dal fiume e dalla pianura.

E qui prendono vita Peppone e Don Camillo (“chi li ha creati è la Bassa. Io li ho incontrati, li ho presi sotto braccio e li ho fatti camminare su e giù per l’alfabeto.”)

che per tutti hanno il volto dei due attori che li hanno interpretati: “Gino Cervi corrisponde esattamente al mio Peppone, Fernadel non ha la minima somiglianza col mio Don Camillo. Però è talmente bravo che ha soffiato il posto al mio pretone. Così ora quando mi avventuro in qualche nuova storia di Don Camillo, mi trovo in grave difficoltà perché mi tocca di fare lavorare un prete che ha la faccia di Fernadel”.

Mondo piccolo è servito

IN VIAGGIO (E A TAVOLA)
A BRESCELLO, IL PAESE
IN CUI FURONO GIRATI
I FILM CON GINO CERVI E
FERNANDEL NEI PANNI DI
PEPPONE E DON CAMILLO

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni, in cucina Claudia Compagni

Chi attraversa Brescello non può fare a meno di sentirsi sul set dei cinque film che qui furono girati tra il '51 e il '65. C'è ancora la Casa del Popolo con la scritta ben evidente, c'è l'abitazione dove si affacciava Peppone, sotto i portici di via Giglioli c'è la campana Sputnik da poco restaurata. Ma è attraversando la piazza che si notano le due statue in bronzo dedicate ai due protagonisti e rispettivamente poste una vicino alla sede del Comune e l'altra alla chiesa, dove all'interno è conservato il crocifisso in legno al quale si rivolgeva Don Camillo.

Nel *Mondo piccolo* naturalmente si mangiava, i pasti erano frugali: pane, formaggio, i salumi ottenuti dai maiali, una minestra con il lardo, una frittata di

cipolle, la torta frita, pasta fresca, ripiena e no, fatta in casa. Ogni tanto qualche pollo del cortile. Il tutto annaffiato da un bicchiere di Lambrusco. Bontà che si possono mangiare ancora oggi nelle tante trattorie del territorio in un piccolo viaggio che da Roncole Verdi conduce verso Busseto, Zibello, Roccabianca, Fontanelle, Soragna, San Secondo, Colorno e infine Brescello. Qui vi attendono il museo *Peppone e Don Camillo* e il museo *Brescello e Guareschi, il territorio e il cinema*. Vicino c'è la trattoria La Bottega del Paese di Don Camillo, dove ho mangiato, che ha comprato nel corso del tempo le foto delle riprese dei film tappezzandone completamente le pareti. Per un tuffo nel cibo del *Mondo piccolo* e del cinema italiano anni '50.

FRITTATA CON LE CIPOLLE

FACILISSIMA
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI

6 uova – 2 cipolle bionde
– 1 cucchiaino di farina
– 1 cucchiaino di parmigiano reggiano
Dop grattugiato – 10 g di burro – 1/2
cucchiaino di aceto di vino bianco –
olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Rompete le uova in una ciotola, unite la farina setacciata, il parmigiano, una presa di sale e l'aceto e sbattete gli ingredienti con una frusta o una forchetta.

2 Sbucciate le cipolle, tagliatele a fettine molto sottili e fatele stufare a fiamma bassa in una padella antiaderente con il burro e 3 cucchiaini di olio finché saranno morbide.

3 Unite la miscela di uova, mescolate brevemente per distribuire le cipolle e lasciate rapprendere la frittata. Poi giratela con l'aiuto di un coperchio e proseguite la cottura per 2-3 minuti. Servitela con una macinata di pepe.



“...Arrivò suo figlio con la minestra, il pane, il vino e la frittata e Peppone gli disse con malgarbo che mettesse tutto lì sul banco, e se ne andasse”, così scrive Gaureschi nel racconto *Due mani benedette* del 1951. La frittata è uno dei cibi più citati nella storia di *Mondo piccolo*. La nostra ricetta è ispirata a quella del libro *A tavola con Don Camillo e Peppone, il territorio, la gente e le ricette del Mondo piccolo*, di Giorgio Creti, Idealibri.



ABBIAMO RAGGIUNTO UNA NUOVA META



Da oggi le nostre capsule compatibili con le macchine ad uso domestico Lavazza A Modo Mio®, sono **compostabili**. Si possono recuperare nella raccolta differenziata dell'organico.

Un nuovo traguardo a tutela dell'ambiente. **Rendere il caffè parte di un cambiamento sostenibile è la nostra scelta per il futuro.**

UN CAFFÈ COSÌ NON SI PRENDE, SI SCEGLIE | WWW.CAFFEVERGNANO.COM



al contadino non far sapere...

FORMAGGIO CON E LE PERE, L'ATTUALITÀ DI
UN ACCOSTAMENTO APPREZZATO DA SECOLI
E CELEBRATO DA FAMOSI DETTI POPOLARI

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Massimo Montanari, ricette di Antonella Pavanello,
foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini





Nel Medioevo la pera era un simbolo di eccellenza sociale. Era percepita come la quintessenza della golosità signorile. Questo “statuto culturale” aveva una motivazione legata alla natura effimera del prodotto: come spesso ancora si dice, la pera è buona solo un giorno. Il giorno prima è ancora acerba, il giorno dopo è passata. Ciò contrastava con le necessità dell'alimentazione popolare, che da sempre ha bisogno di certezze, di prodotti su cui poter contare a lungo: il cibo di conserva (salumi, latticini) è tra i suoi punti forti. Da ciò derivava l'idea del formaggio come cibo povero, da contadini e da pastori. Pere e formaggio si trovavano dunque agli antipodi dell'immaginario sociale.

Il formaggio diventa cibo da signori

Ma, poco a poco, il formaggio fece ingresso in un universo gastronomico – quello dei monaci e dei conventi – in cui la regola imponeva di mangiare poca carne. Entrò quindi negli usi alimentari di comunità “signorili” e il suo statuto sociale ne uscì nobilitato. Inoltre, dai secoli centrali del Medioevo, cominciarono a essere prodotti formaggi di qualità, non più destinati alla mensa contadina, ma al mercato delle specialità gastronomiche, arrivando così più tardi a pieno titolo nella mensa dei signori. Pantaleone di Confienza, un medico piemontese a cui si deve il più antico trattato europeo sui latticini (metà XV secolo), assicura: “Ho visto coi miei occhi re, duchi, conti, marchesi, baroni, soldati, nobili, mercanti nutrirsi spesso e volentieri di formaggio, e pertanto è evidente che tutti lo approvano”.

Una geniale strategia di nobilitazione

Anche i libri di cucina (sempre rivolti a un pubblico privilegiato) facevano ampio spazio al formaggio, non solo come ingrediente di molteplici ricette ma anche come piatto a sé. Addirittura, in un libro di cucina italiano del XV secolo, compare la ricetta di un formaggio allo spiedo, un metodo di cottura

simbolo della cucina signorile. Ma, pur essendo entrato a corte, l'immagine originaria di cibo povero, da contadini, non era totalmente scomparsa. Per cancellare un tale “vizio di origine” si sperimentò quindi una geniale strategia di nobilitazione: l'accostamento a una pera, simbolo della golosità signorile. La scelta si rivelò vincente sul piano gastronomico e restò nei secoli a caratterizzare la cultura italiana. La forza e la persistenza di questo abbinamento non ha un carattere esclusivamente sociale. Dietro l'immaginario collettivo si intravede una regola fondamentale della dietetica medievale: correggere le caratteristiche nutrizionali di un prodotto con opportune strategie di contrasto.

La pera, nobile, ma “pericolosa”

Secondo i criteri del tempo, anche certe caratteristiche della pera andavano corrette. Simbolo, sì, della golosità signorile, era discutibile sul piano della salute, perché ritenuta, secondo le categorie della scienza dietetica antica e medievale, eccessivamente “fredda” e “umida”. Due caratteristiche pericolose, da temperare con i loro contrari, il caldo e il secco. Ed ecco diffondersi l'uso di cuocere le pere, ossia di riscaldarle al calore del fuoco. E magari cuocerle nel vino, per garantire altro calore. E aggiungere spezie, per moltiplicare ulteriormente il calore. Qui, nelle regole della dietetica medievale, sta il segreto delle pere cotte nel vino con aggiunta di spezie, ancora presenti nella nostra tradizione.

Se mangiate crude, non si poteva trovare di meglio che temperarne le caratteristiche con il caldo e il secco del formaggio. L'abbinamento (che prevedeva in origine anche altri tipi di frutta altrettanto “umida” e “fredda”) fu dunque l'esito di una duplice correzione: la prima di natura simbolica, che rimandava all'immaginario sociale, la seconda di natura fisica, che rimandava alla scienza medica. Come cantava a metà del Cinquecento Ercole Bentivoglio, autore di un poema in lode del formaggio: “Le frutte dal formaggio accompagnate / Son men nocive, anzi salubri, e buone. / Al gusto, e allo stomaco più grate. / Massime i fichi, e le pere e 'l melone / e le pesche...”.

Molte abitudini gastronomiche hanno avuto questa origine: il gusto – giudice supremo – ne ha promosse alcune, bocciate altre. Il formaggio con le pere è arrivato fino a noi.

*Massimo Montanari,
docente di Storia medievale
e Storia dell'alimentazione
presso l'Università di Bologna*

Ciotola Cup & Co., tovagliolo Society Limonta,
piano Colorificio Ariella, grembiule di Sasso
Mario, stampi e pennello di Tescoma.
Nelle pagine precedenti, piano e carta da parati
di Colorificio Ariella. Indirizzi a pagina 146

CROSTATINE SPEZIATE CON
FORMAGGIO DI CAPRA

pag. 20



Qui sotto e nell'altra pagina Piatti Cup & Co.,
tovagliolo Sasso Mario, piano e carta da parati
Colorificio Ariella. Nell'altra pagina, grembiule
e canovaccio Sasso Mario. Indirizzi a pagina 146

SANDWICH CON CHEDDAR,
BACON E CIPOLLE
CARAMELLATE

pag. 16





SPAGHETTI CACIO E
PEPE CON PERE FRITTE
E SCORZA DI LIMONE

pag. 16





Tutto il buono del contrasto

PATRON DEL RISTORANTE "ALLA VIA DI MEZZO" DI MONTEFALCO, IN PROVINCIA DI PERUGIA, GIORGIO BARCHIESI È IL PROTAGONISTA DEL PROGRAMMA *GIORGIONE, ORTO E CUCINA*, SU GAMBERO ROSSO CHANNEL. DA SEMPRE, FORMAGGIO E PERE FANNO PARTE DELLA SUA CUCINA, MOLTO LEGATA AL TERRITORIO.

COME SI POSSONO ACCOSTARE QUESTI INGREDIENTI COSÌ DIVERSI TRA LORO?
SI DEVE MANTENERE IL NATURALE CONTRASTO. SE SONO CONSUMATI A CRUDO, A ME PIACE ABBINARE UNA PERA MOLTO SAPORITA A UN FORMAGGIO NON TROPPO INVECCHIATO; PER ESEMPIO, UNA WILLIAMS MATURA, DALLA SPICCATO FASCIA AROMATICA, CON UN CACIOCAVALLO SEMISTAGIONATO. **QUANDO SI PASSA ALLA COTTURA, COME CI SI REGOLA?**
IN QUESTO CASO, IO PREDILIGO UNA PERA DI PASTA DURA DA ACCOMPAGNARE A UN FORMAGGIO DI GUSTO IMPORTANTE. **CE NE PUÒ DARE UN ESEMPIO SEMPLICE?**
SI AFFETTA UNA PERA COMPATTA, TIPO DECANA O ROSADA, LA SI FA SALTARE NEL BURRO E POI SI BAGNA CON UN VINO TANNICO, MA NON AGGRESSIVO COME IL SAGRANTINO. SOLO A FINE COTTURA, SI COMPLETA CON UN ERBORINATO E SI SERVE SUBITO. UNA RICETTA ESSENZIALE CHE MANTIENE INTEGRALI I SAPORI DEGLI INGREDIENTI.

SANDWICH CON CHEDDAR, BACON E CIPOLLE CAMELLATE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
980 CAL/PORZIONE

800 g di pane siciliano ai semi di sesamo affettato
– **80 g di pancetta affumicata a fette** – **8 fette di cheddar (circa 160 g)** – **1 grossa pera croccante (tipo Forella)** – **1 cipolla** – **1 cucchiaio colmo di zucchero** – **una manciata di rucola** – **30 g di burro**
– **olio extravergine d'oliva** – **pepe**

1 Sbucciate la cipolla e tagliatela a spicchi di 4 mm; fate fondere il burro con lo zucchero in una padella antiaderente e rosolatevi gli spicchi di cipolla per circa 3-4 minuti, fino a quando cominciano a caramellare.

2 In una padella antiaderente, scaldate 2 cucchiai d'olio, fatevi rosolare la pancetta per pochi secondi finché si arriccerà diventando croccante, poi toglietela e tenetela da parte. Lavate la pera dividetela in quarti, privatela del torsolo, tagliatela a fettine e conditela con una macinata di pepe. Allineate su una teglia rivestita con carta da forno le fette di pane disponendo su 8 di queste le fette di cheddar piegate a metà.

3 Inserite la teglia a metà del forno con il grill acceso e fate fondere il formaggio. Quando quest'ultimo comincia a colare togliete la teglia dal forno e componete i sandwich alternando le fette di pane con il formaggio, la pancetta, la cipolla, le fettine di pera e qualche foglia di rucola. Chiudete con le fette di pane tostate senza formaggio e servite subito.

SPAGHETTI CACIO E PEPE CON PERE FRITTE E SCORZA DI LIMONE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
670 CAL/PORZIONE

340 g di spaghetti – **200 g di pecorino romano**
– **20 g di parmigiano reggiano Dop 24 mesi** – **1 limone**
– **2 pere Kaiser** – **farina bianca** – **olio di arachidi per friggere** – **sale** – **20 g di pepe nero in grani misto (pepe Cubebe, di Giava, di Sarawak, di Timut)**

1 Grattugiate il pecorino e il parmigiano. Pestate i grani di pepe in un mortaio o con un pestacarne. Prelevate la scorza di limone con un pelapatate ad archetto e tritatela grossolanamente. Scaldate abbondante olio in una padella ampia. Lavate le pere, asciugatele bene e tagliate a fette di 2 mm; infarinatela e friggetele nell'olio bollente. Scolatele su carta assorbente da cucina e conservatele nel forno a 80°.

2 Lessate la pasta in abbondante acqua salata. Intanto, mettete i formaggi in una ciotola a bordi alti e, con un frullatore a immersione, frullateli

con 2 dl dell'acqua di cottura della pasta fino ad ottenere una crema omogenea. Mettete metà del pepe in una padella capiente e tostatelo per 30 secondi, poi unite un mestolino dell'acqua di cottura e fatelo sobbollire dolcemente per 2-3 minuti. Togliete dal fuoco e versate nella padella la crema di pecorino e mescolate.

3 Scolate la pasta molto al dente (tenete da parte un po' d'acqua di cottura) e versatela nella padella mescolando molto bene. Rimettete la padella sul fuoco, unite poca acqua di cottura e mescolate fino a che la crema non risulterà ben amalgamata. Distribuite la pasta nei piatti, completate con le pere fritte, spolverizzate con il pepe rimasto e la scorza di limone e servite.

RISOTTO AL TALEGGIO, TIMO E NOCCIOLE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
800 CAL/PORZIONE

360 g di riso Carnaroli – **1 grosso scalogno**
– **3 pere Carmen o Abate sode** – **150 ml di grappa di pere** – **1,2 l di brodo vegetale** – **250 g di taleggio privato della crosta** – **40 g di nocciole sgusciate** – **qualche rametto di timo** – **80 g di burro**
– **1 cucchiaio di zucchero di canna** – **sale** – **pepe**

1 Sbucciate lo scalogno e tritatelo finemente. Sbucciate le pere, eliminate il torsolo e tagliatele a cubetti di 1 cm. Scaldate il brodo. Tagliate il taleggio a pezzetti. Tagliate le nocciole a fettine e tostatele senza grassi in una padellina antiaderente per 2 minuti.

2 In una pentola, fate fondere 40 g di burro, unite lo scalogno tritato, metà delle pere e fateli appassire per 2 di minuti. Unite il riso, tostatelo a fiamma vivace e, quando i chicchi sono lucidi e caldi, salatelo, pepatelo e sfumatelo con la grappa. Unite 2 rametti di timo e un mestolino di brodo e proseguite la cottura unendo poco brodo alla volta a mano a mano che viene assorbito.

3 Intanto, fate fondere il burro rimasto in una padella antiaderente con lo zucchero di canna. Unite le pere rimaste e fatele cuocere per 2-3 minuti finché si caramellano. Quando il riso è al dente unite un filo di brodo e il taleggio a pezzetti. Togliete la pentola dal fuoco e mantecate mescolando fino a sciogliere completamente il formaggio. Profumate con una macinata di pepe e qualche fogliolina di timo. Distribuite il risotto nei piatti, decorate con le pere caramellate, le nocciole tostate e servite.

RISOTTO AL TALEGGIO,
TIMO E NOCCIOLE

Piatti Cup & Co., tovagliolo Sasso Mario,
piano e carta da parati Colorificio Ariella.
Indirizzi a pagina 146



PP

TEMA DEL MESE AL CONTADINO NON FAR SAPERE...



FILETTO DI MAIALE
AL GORGONZOLA
E ROSMARINO

pag. 20



CHARLOTTE CREMOSA CON
MANDORLE E CIOCCOLATO

pag. 20

Quio sotto e nell'altra pagina, piatti Cup & Co.,
tovagliolo Society Limonta, piano e carta da parati
Colorificio Ariella. Nell'altra pagina, grembiule
Sasso Mario, iuta verde Asnaghi Tessuti.
Indirizzi a pagina 146



**Cacio e pere,
un matrimonio
mille proverbi**

POCHI ALTRI ALIMENTI SONO DIVENUTI PROTAGONISTI DI PROVERBI COME È TOCCATO ALLA CELEBRE ACCOPPIATA TRA FORMAGGIO E PERE. LA SQUISITEZZA DELL'ACOSTAMENTO È TESTIMONIATA GIÀ NEL DUECENTO DAL DETTO FRANCESE SECONDO CUI: "DIO NON HA MAI FATTO UN MATRIMONIO COSÌ RIUSCITO COME QUELLO TRA LA PERA E IL FORMAGGIO". NEL RAFFINATO CINQUECENTO ITALIANO PRENDE A CIRCOLARE TRA I SIGNORI IL MONITO SECONDO CUI SAREBBE PRUDENTE "AL CONTADINO NON FAR SAPERE QUANT'È BUONO IL FORMAGGIO CON LE PERE": L'ANTAGONISMO TRA CETI È ORMAI ARRIVATO ANCHE IN CUCINA. SEMPRE IN QUESTA CHIAVE, NOBILI E BORGHESI STIGMATIZZANO LA VORACITÀ DEI CONTADINI CON DIVERSE VARIANTI DEL DETTO "IL VILLANO VENDERÀ IL PODERE PER MANGIARE IL CACIO CON LE PERE". MA QUESTI ULTIMI RISPONDONO SAPIDAMENTE "A CHI MANGIA LE PERE COL PADRONE NON TOCCANO LE MIGLIORI", OPPURE "IL SIGNORE TI DARÀ LE PIÙ DURE E SI MANGERÀ LA PIÙ MATURE" E, ANCORA, "CHI DIVIDE LA PERA CON L'ORSO, N'HA SEMPRE MEN CHE PARTE". LA DIATRIBIA ARRIVA COSÌ AL ROVESCIAMENTO DEL MONITO PIÙ CELEBRE: "AL PADRONE NON FAR SAPERE QUANT'È BUONO IL FORMAGGIO CON LE PERE".

**FILETTO DI MAIALE AL
GORGONZOLA E ROSMARINO**

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

1 filetto di maiale da 600 g – 1 cipolla – 3 pere Williams – 150 g di gorgonzola piccante – 2 rametti di rosmarino – 0,5 dl di vino bianco – 1 dl di brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – 60 g di burro – sale – pepe

1 Sbucciate e tritate la cipolla. Sbucciate 1 pera e tagliatela a cubetti di 4 mm. Fate fondere 20 g di burro in una padella e rosolate metà della cipolla per 2 di minuti. Unite i cubetti di pera, sfumate con il vino e proseguite la cottura per 2-3 minuti.
2 Aprite il filetto a libro, conditelo con sale e pepe, farcitelo con il mix di pere e cipolle e 80 g di gorgonzola a pezzetti. Richiudetelo legandolo con spago da cucina. Lavate le 2 pere rimaste e tagliatele ciascuna in 6 spicchi. In una padella, fate fondere 20 g di burro con 2 cucchiaini d'olio, fate dorare gli spicchi di pera e trasferiteli in una teglia oliata con la cipolla tritata rimasta.
3 Mettete il burro rimasto e 2 cucchiaini d'olio nella padella, rosolate il filetto e trasferitelo nella teglia; sbriciolatevi sopra il gorgonzola rimasto, salate, pepate e unite i rametti di rosmarino. Deglassate la padella con il brodo e versate il fondo nella teglia. Infornate il filetto a 200° per 12-13 minuti, poi toglietelo dal forno, copritelo con l'alluminio e fatelo riposare per 5 minuti. Servitelo a fette con il fondo di cottura e gli spicchi di pera.

**CHARLOTTE CREMOSA
CON MANDORLE E CIOCCOLATO**

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
740 CAL/PORZIONE

300 g di savoiardi – 3 dl di succo di pera – 4 pere Williams rosse o Abate – 1 dl di panna fresca – 400 g di formaggio cremoso tipo Philadelphia – 130 g di zucchero a velo – 50 g di mandorle a lamelle tostate – 140 g di cioccolato fondente

1 Sbucciate 2 pere, tagliatele a cubetti, trasferitele in un piatto e spolverizzatele con 10 g di zucchero a velo. Rivestite di pellicola uno stampo quadrato di circa 18 cm di lato x 8 cm di altezza. Montate la panna con 100 g di zucchero a velo e mescolatela in una ciotola con il formaggio. Tritate 100 g di cioccolato e unitelo al composto di panna insieme alle mandorle e ai cubetti di pera.
2 Bagnate i savoiardi nel succo di pera diluito con 1 dl di acqua e rivestite il fondo e i bordi dello stampo. Stendete metà della farcia sui savoiardi e livellatela; formate un secondo strato di biscotti bagnati nel succo, completate con la farcia e un ultimo strato di biscotti. Coprite la charlotte con

la pellicola e mettetela in frigo per 4 ore.

3 Tagliate le pere rimaste a fette di 2 mm, allineatele su una teglia rivestita di carta da forno e spolverizzatele con 10 g di zucchero a velo. Infornatele per 40 minuti a 160°, poi togliete dal forno. Sformate la charlotte su un piatto da portata, decoratela con le pere candite e il cioccolato rimasto tritato; spolverizzatela con lo zucchero a velo rimasto e servite.

**CROSTATINE SPEZiate
CON FORMAGGIO DI CAPRA**

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 60 MINUTI
COTTURA 70 MINUTI
660 CAL/PORZIONE

6 pere Martin Sec – 50 g di zucchero – 3 chiodi di garofano – 3 capsule di cardamomo – 2 foglie di alloro – 1 pezzetto di cannella – 1 pezzetto di zenzero di 2 cm – 2 uova – 40 ml di panna fresca – 120 g di formaggio di capra morbido – olio di arachidi per friggere – burro per lo stampo – sale – pepe
per la pasta brisé 300 g di farina – 150 g di burro – 50 ml di latte – 1 presa di zucchero – 1 presa di sale
per accompagnare 150 g di spinacini – prezzemolo – 30 g di pinoli tostate – 30 g di uvetta – 1 piccola pera un po' acerba (Williams) – olio extravergine d'oliva – aceto balsamico – sale – pepe

1 Preparate la pasta. Versate la farina in una ciotola, formate un incavo al centro e metteteci il burro a pezzetti, il sale, lo zucchero e il latte. Impastate rapidamente e, appena gli ingredienti stanno insieme, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigo per 30 minuti.
2 Preparate la farcia. Sbucciate le pere lasciando il picciolo, mettetele in una pentola e copritele fino a metà con circa 6 dl di acqua. Unite le spezie, lo zucchero, lo zenzero a fettine e l'alloro. Coprite la pentola, portate a bollore, abbassate la fiamma e fate cuocere per 30 minuti. Scolate le pere dallo sciroppo e fatele raffreddare.
3 Ungete di burro 6 stampini da crostata di 10 cm di diametro. Stendete la pasta allo spessore di 1/2 cm e rivestite gli stampi; coprite con un disco di carta da forno, riempiteli di fagioli secchi e cuoceteli in forno a 180° per 15 minuti. Intanto sgusciate le uova in una ciotola, salate, pepate e mescolatele con la panna e il formaggio di capra a pezzetti. Estraiete gli stampi dal forno ed eliminate la carta e i fagioli. Tagliate la base delle pere di circa 1 cm e posizionatele 1 in ogni crostatina; riempite i gusci con il composto di uova e formaggio e infornate a 180° per 20 minuti.
4 Preparate il contorno. Intanto friggete qualche ciuffo di prezzemolo in poco olio bollente e scolatelo su carta da cucina. Sciacquate l'uvetta. Sbucciate la pera e tagliatela a fettine. Mescolate gli spinacini con la pera, l'uvetta e i pinoli e conditeli con sale, pepe, olio e aceto balsamico. Sformate le crostatine, decoratele con i ciuffi di prezzemolo fritti e servitele con l'insalata preparata.



TOCCASANA
Teodoro Negro



L'Amaro
delle Langhe

37
erbe

SHOP.TOSO.IT



TOCCASANA
Teodoro Negro

Dall'infuso di
37
erbe
L'Amaro leggero delle Langhe
creato da Teodoro Negro nello
storico Opificio Erbaristico
L'ORIGINALE

@toccasana

Via Statale, 3 - 12054 - Cossano Belbo - CN - Tel. 0141 83789 - info@toso.it

TOSO

d'au



turno camping

GLI INGREDIENTI DI STAGIONE INTERPRETANO
UN MENU RUSTICO E GOURMAND
AL TEMPO STESSO, DA GUSTARE IN UN
RILASSANTE WEEKEND OPEN AIR

testo di Cristiana Cassé, foto Guillaume Czerw e David Japy/Sunray Photo,
scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



SFOGLIATA
CON FUNGHI
E FORMAGGIO

pag. 30





VELLUTATA DI PORRI
CON SALAME PICCANTE

pag. 30



TERRINA DI CONIGLIO
CON FRUTTA SECCA

pag. 30



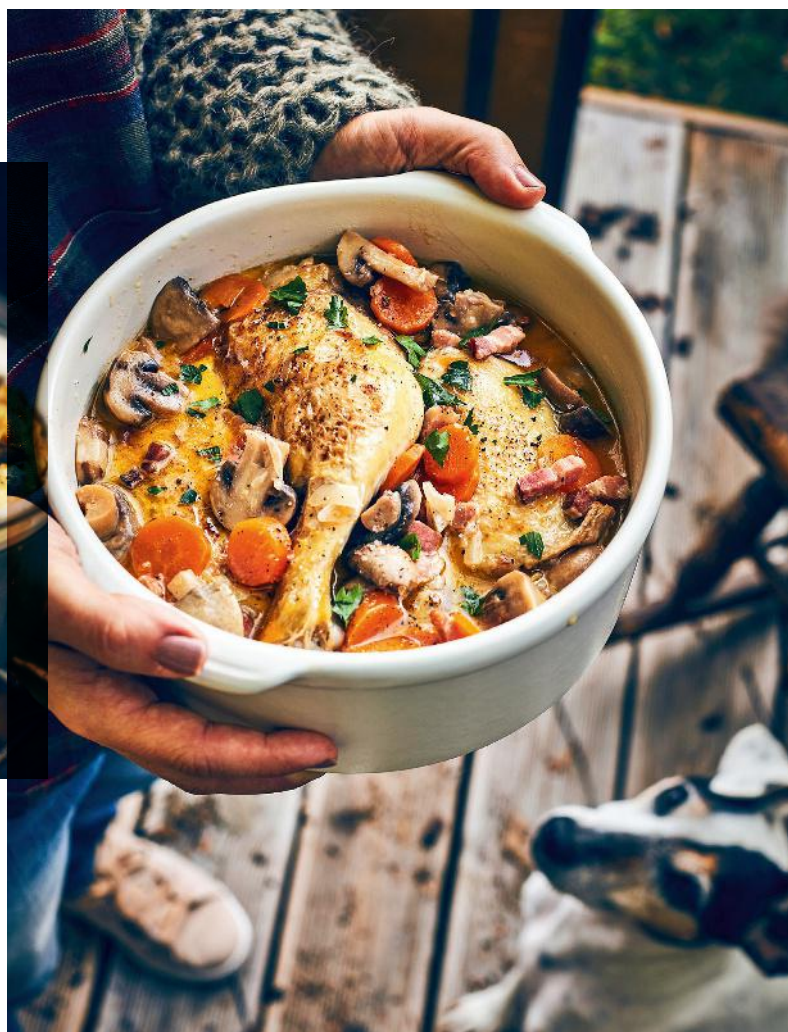
UOVA STRAPAZZATE
CON FUNGHI TRIFOLATI

pag. 30



COSCE DI POLLO
CON VERDURE

pag. 32



Q

uando le foglie si fanno rosse, c'è sempre un momento in cui la bella stagione dà un colpo di coda, ed è lì che bisogna tenersi pronti e partire per una golosa due giorni in campeggio. Per godere appieno dell'incanto della natura, il menu è studiato in modo da poter essere preparato in anticipo e facilmente trasportato. È condotto da un file rouge autunnale che parte da una sfogliata ai funghi e formaggio (la base è di pasta fillo ben imburrata), passa per una divina terrina di coniglio e fegatini (c'è anche l'uvetta, che dà un tocco dolce in piacevolissimo contrasto) e arriva a una confortante vellutata di porri con crostini e cubetti di salame piccante. Un brindisi, a questo punto doveroso, conduce al bis di secondi, sempre sulla traccia dei sapori ottobri: prima un divertissement di uova stra-

pazzate (le uniche da cucinare gioco forza sul posto) con funghi trifolati e poi, sale in fundo, un trionfale pollo in umido allietato dalla presenza di carote, funghi pancetta e... molto altro ancora. Di una bontà inarrivabile.

segue >

MENU

Sfogliata con funghi e formaggio

SI CONSERVA NELLA SUA TEGLIA PROTETTA CON ALLUMINIO.

Terrina di coniglio con frutta secca

TRASPORTATELA NELLA SUA TERRINA E SERVITELA A TEMPERATURA AMBIENTE.

Vellutata di porri con salame piccante

PREPARATELA IN ANTICIPO, MA ROSOLATE CROSTINI E SALAME AL MOMENTO.

Uova strapazzate con funghi trifolati

VANNO CUCINATE SUL POSTO (NON I FUNGHI).

Cosce di pollo con verdure

BASTA RISCALDARLE E AGGIUNGERE UN PO' DI PREZZEMOLO ALL'ULTIMO.

Baguette con brie e chutney di ribes

IL CHUTNEY SI CONSERVA 3 MESI IN DISPENSA.

Tavolette di cioccolato

SI CONSERVANO 2 MESI IN FRIGO PROTETTE CON ALLUMINIO.

Torta di carote all'olio

DEVE RIPOSARE ALMENO UN GIORNO COPERTA CON UNA CIOTOLA ROVESCIATA.

BAGUETTE CON BRIE
E CHUTNEY DI RIBES

pag. 32

TAVOLETTE
DI CIOCCOLATO AI SEMI

pag. 32



DELICATESSEN DI PERCORRENZA...

A questo punto, il menu prevede una serie di squisitezze che possono essere gustate a piacere, nell'ordine che si preferisce, nell'arco della giornata. È il caso della baguette calda con brie, gherigli di noce e un raffinato chutney di ribes (da mettere in vasetto e conservare in dispensa, sempre che avanzi), ma anche delle divertenti tavolette di cioccolato fai-da-te. Più facili da preparare di quanto si pensi, sono rese croccanti dai semi di sesamo o di zucca e nulla vieta di provarle con la frutta secca, intera o in granella, con quella disidratata o senza niente. Tanto le calorie sono stemperate dal clima (che sì è mite, ma qualche brivido lo mette)

e soprattutto dall'immane passeggiata nel bosco a caccia di castagne; portate con voi una padella per cuocerle. Considerando che il weekend è fatto di due giornate, nella seconda potrete dedicarvi al menu più buono del mondo... avanzi, caldarroste e vino. Ma arriviamo al dessert, che è di anima rustica e davvero golosissima, e anche lui può esser gustato a piacere come finale, merenda e pure colazione. Si tratta una torta molto soffice e molto morbida (che non è la stessa cosa): soffice grazie al fatto che l'impasto viene montato e che come grasso prevede l'olio, morbida per la presenza delle carote grattugiate. *segue >*





Una delizia che produce l'insolita magia di piacere anche a chi non ama le carote (provare per credere). A questo punto, è doverosa una nota sui "beveraggi": niente cambio di etichette a seconda del piatto, come capita in alcuni menu; qui basta un buon rosso e il gioco è fatto. Fanno eccezione, naturalmente, il cioccolato e la torta. Il primo diventa divino con un tè scuro in cui avrete fatto infondere bacche di anice stellato. La seconda prevede due possibilità: un bianco dolce importante oppure un vin blanc brûlé con agrumi e spezie (vedi accanto); che a dirla tutta sarebbe ottimo anche con la baguette... Insomma, è matematico, cambiando l'ordine degli addendi, il risultato è lo stesso: vi piacerà tutto, e vi piacerà molto.

TORTA DI CAROTE ALL'OLIO

pag. 32



vino caldo con agrumi e spezie

Lavate 1/2 arancia e 1/2 limone non trattati, riduceteli a fettine e tagliatene alcune a metà. Portate a ebollizione 1,5 dl di acqua, tuffatevi gli agrumi e sgocciolateli dopo pochi secondi. Ripetete l'operazione rinnovando l'acqua. In una casseruola disponete 1 litro di vino Riesling, gli agrumi sbianchiti, 60 g di zucchero, 1 stecca di cannella, 2 bacche di anice stellato, 2 chiodi di garofano e 3 grani di pepe. Portate a ebollizione mescolando per far sciogliere lo zucchero e spegnete subito il fuoco. Lasciate raffreddare coperto, in modo che le spezie infondano per qualche ora, e riscaldare al momento dell'uso. Il vino si conserva in frigo per 2-3 giorni in una bottiglia chiusa: in questo caso conservate agrumi e spezie in un contenitore a parte (altrimenti danno troppo sapore).

Latte Fieno Alto Adige

La novità è nella tradizione



Le nostre mucche hanno
qualcosa di speciale:
il fieno che mangiano
ogni giorno.

lattefienoaltoadige.it



SFOGLIATA CON FUNGHI E FORMAGGIO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

300 g di funghi champignon
– **125 g di Taleggio** – **8 fogli di pasta fillo di 20x30 cm** – **1 scalogno**
– **20 g di burro fuso** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**
per il pesto di prezzemolo
1 mazzetto di prezzemolo – **60 g di pinoli** – **2 spicchi d'aglio** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Private i funghi della base terrosa, puliteli accuratamente con carta da cucina inumidita e tagliateli a lamelle. Sbucciate e tritate finemente lo scalogno. Riscaldare un filo d'olio in una padella capiente, aggiungete lo scalogno e fatelo rosolare per 3-4 minuti. Unite i funghi, salate e pepate. Alzate la fiamma e fate asciugare il fondo, prelevate i funghi e disponeteli su carta da cucina.

2 Preparate il pesto di prezzemolo. Sfogliate, lavate e asciugate il prezzemolo. Sbucciate gli spicchi d'aglio e frullateli con prezzemolo, pinoli, sale, pepe e olio sufficiente a ottenere un pesto grossolano.

3 Fate fondere il burro e spennellatelo su un lato dei fogli di pasta fillo, quindi impilateli. Distribuite il pesto di prezzemolo sulla superficie dell'ultimo foglio, aggiungete i funghi e il formaggio a fettine e cuocete in forno caldo a 180° per 10-15 minuti, finché la pasta fillo sarà dorata.

TERRINA DI CONIGLIO CON FRUTTA SECCA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 15 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

200 g di carne di coniglio disossata
– **500 g di fegatini di pollo puliti e tritati** – **10 g di burro** – **3 scalogni**
– **50 g di uvetta** – **50 g di pistacchi verdi (non tostati) sgucciati**
– **50 g di nocciole sgucciate**

– **50 g di mandorle sgucciate**
– **1 dl di panna liquida** –
1 bicchierino di Armagnac
– **1 bicchierino di Porto bianco**
– **cannella** – **noce moscata** –
peperoncino in polvere
– **sale** – **pepe**

1 Scaldate il forno a 180° e disponetevi una grande pirofila riempita per metà con acqua bollente. Mettete l'uvetta a macerare nell'Armagnac. Tagliate la carne di coniglio in piccoli pezzi. Sbucciate e tritate gli scalogni. Fate scaldare il burro in una padella e soffriggetevi a fuoco lento gli scalogni per 4 minuti.

2 Unite il coniglio, rosolatel bene mescolando per 10 minuti; togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Quindi aggiungete i fegatini, la panna, il Porto, la frutta secca una presa di ogni tipo di spezie (abbondate con il pepe), l'uvetta sgocciolata e sale; mescolate bene.

3 Compattate il preparato in una terrina, mettetela in forno nella pirofila con l'acqua e cuocete a bagnomaria per 2 ore. Se durante la cottura la superficie della terrina scurisce troppo, coprite con un foglio di alluminio.

VELLUTATA DI PORRI CON SALAME PICCANTE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

200 g di patate farinose – **600 g di porri** – **60 g di salame piccante**
– **60 g di pane raffermo** – **1 scalogno grande** – **1 spicchio d'aglio** – **2 ciuffi di prezzemolo** – **1 dl di panna fresca**
– **30 g di burro** – **1 litro di brodo vegetale** – **sale** – **pepe**

1 Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a pezzi. Pulite i porri, lavateli e tagliateli ad anelli. Sbucciate e tritate finemente lo scalogno e lo spicchio d'aglio. Portate a ebollizione il brodo.

2 Fate sciogliere 20 g di burro in una casseruola dal fondo spesso e soffriggetevi aglio e scalogno per 3-4 minuti.

Unite i porri e le patate, coprite e cuocete per 5 minuti, poi aggiungete il brodo e proseguite la cottura per 20 minuti. Frullate le verdure con il liquido di cottura. Incorporate la panna, pepate e salate se necessario.

3 Lavate e tritate il prezzemolo. Tagliate il pane e il salame a cubetti. Fate sciogliere il burro rimasto in una padella e rosolatevi pane e salame mescolando bene. Versate la vellutata nelle ciotole e completate con crostini, salame e prezzemolo.

UOVA STRAPAZZATE CON FUNGHI TRIFOLATI

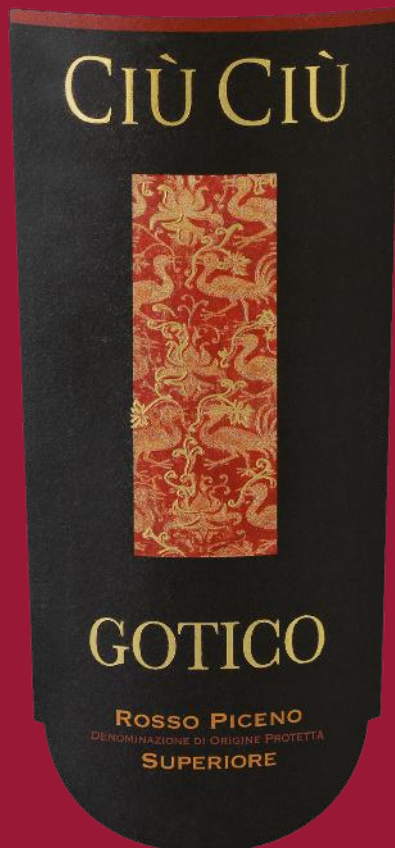
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
275 CAL/PORZIONE

80 g di funghi misti (finferli e chiodini) – **8 uova** – **4 cucchiaini di panna fresca** – **1 scalogno**
– **2 rametti di prezzemolo**
– **30 g di burro** – **sale** – **pepe**

1 Private i funghi della base terrosa e puliteli accuratamente con carta da cucina inumidita. Sbucciate lo scalogno e tritatelo finemente. Fate sciogliere 10 g di burro in una padella e rosolatevi lo scalogno per qualche minuto. Aumentate leggermente il fuoco, aggiungete i funghi (interi o tagliati a metà in base alle dimensioni) e saltateli per 5-6 minuti; poi salate e pepate.

2 Sgusciate le uova in una cocotte e sbattetele con la panna, sale e pepe. Riempite d'acqua un pentolino fino a metà altezza circa, adagiatevi la cocotte e mettete il tutto su fuoco medio-basso: mescolate costantemente con un cucchiaino di legno, formando un "8", finché le uova saranno cotte ma ancora morbide.

3 Togliete la cocotte dal bagnomaria, mescolate le uova con il burro rimasto e servitele subito con sopra i funghi e il prezzemolo lavato e tritato.



CIÙ CIÙ

SOLCHI RADICI SOGNI

Da vigneti Montepulciano e Sangiovese nasce un vino intenso nel gusto, nel profumo e nel colore.

Equilibrato e vellutato, Gotico Rosso Piceno Superiore D.O.P. è l'esaltazione dei sapori e dei profumi del territorio marchigiano da cui proviene.

  [ciuciuvini.it](https://www.ciuciuvini.it)

LIVING CAMPING D'AUTUNNO

COSCE DI POLLO CON VERDURE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

4 cosce di pollo – 400 g di funghi champignon – 200 g di carote – 150 g di pancetta affumicata – 150 g di panna fresca – 2 scalogni – 4 rametti di prezzemolo – 1 dl di vino bianco da cucina – 20 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate gli scalogni e tritateli finemente. Raschiate le carote, lavatele e tagliatele a rondelle. Private i funghi della base terrosa, puliteli accuratamente con carta da cucina inumidita e tagliateli a fette o in quarti secondo le dimensioni. In una casseruola dal fondo spesso, fate sciogliere il burro con poco olio e rosolatevi le cosce di pollo su tutti i lati per 15 minuti. Prelevatele e tenetene da parte.
2 Nella stessa casseruola, mettete gli scalogni, le carote e la pancetta tagliata a listarelle e rosolate il tutto per 5 minuti. Aggiungete i funghi, salate, pepate e proseguite la cottura per 5 minuti. Prelevate il mix di verdure e tenetelo da parte.
3 Versate il vino nella casseruola e deglassate il fondo raschiandolo con un cucchiaino di legno. Aggiungete di nuovo pollo e verdure e completate la cottura a fuoco lento per 20 minuti con il coperchio: unite la panna 10 minuti prima della fine. Regolate di sale, pepate ancora e cospargete con il prezzemolo lavato e tritato e servite.

BAGUETTE CON BRIE E CHUTNEY DI RIBES

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
450 CAL/PORZIONE (CON 2 CUCCHIAI DI CHUTNEY)

1 baguette – 200 g di brie – 50 g di gherigli di noce per il chutney di ribes 500 g di ribes rossi freschi – 1 cucchiaino di ribes rossi disidratati – 2 mele

– 200 g di zucchero di canna – 1,5 dl di aceto di mele – spezie in polvere (pepe, cannella, noce moscata) – sale

1 Preparate il chutney. Lavate e asciugate i ribes freschi. Sbucciate le mele, riducetele a pezzetti e cuocetele con i ribes freschi per 10 minuti a fuoco dolce. Poi aggiungete lo zucchero, l'aceto di mele, un po' di spezie, una presa di sale e i ribes disidratati e proseguite la cottura per 20 minuti circa, finché l'aceto sarà evaporato e il composto avrà la consistenza di una confettura.
2 Tenetene da parte 4-5 cucchiaini per i sandwich e mettete la restante, ancora bollente, in vasetti sterilizzati, chiudeteli ermeticamente e fateli raffreddare capovolti. Poi girateli e conservateli in dispensa (fino a 3 mesi).
3 Scaldate la baguette in forno, dividetela in 4 tranci, tagliateli a metà e farciteli con il brie a fettine, un po' di chutney e i gherigli di noce.

TAVOLETTE DI CIOCCOLATO AI SEMI

FACILE
PER 6 TAVOLETTE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
480 CAL/TAVOLETTA

600 g di cioccolato in gocce a piacere (al latte, fondente, bianco) – 100 g di semi di sesamo o di zucca

1 Fate fondere 400 g di cioccolato a bagno maria: la temperatura dovrà arrivare a 50°.
2 Togliete dal fuoco e aggiungete il cioccolato restante. Mescolate finché la temperatura si sarà abbassata a 30° (utilizzate un termometro da cucina).

Se il cioccolato non è del tutto fuso, scaldatelo ancora sul fuoco e poi riportatelo a 30°.
L'alternanza di temperature è necessaria per "temperare" il cioccolato e riuscire a sformarlo una volta indurito. Così sarà anche più lucido, profumato e durevole.
3 A questo punto, incorporate i semi e versate subito il cioccolato in 6 placche per tavolette; fate rapprendere per 3 ore in luogo fresco e asciutto (non in frigo).

TORTA DI CAROTE ALL'OLIO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

225 g di farina 00 – 150 g di farina di nocciole – 225 g di zucchero canna – 4 uova – 5 carote medie – 2 dl di olio di arachidi – 1/2 bustina di lievito – 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio – 1 cucchiaino di cannella in polvere – 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere – 1/2 cucchiaino di sale – burro e farina per lo stampo

1 Preriscaldate il forno a 180 °. Imburrate e infarinate una tortiera di 22 cm di diametro. Raschiate le carote, lavatele e grattugiatele finemente.
2 Montate le uova con lo zucchero con le fruste elettriche fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Poi unite l'olio a filo continuando a montare. Incorporate a poco a poco le farine, le spezie, il sale, il bicarbonato, il lievito e, per ultime, le carote.
3 Versate l'impasto nello stampo e infornate per 45 minuti. Lasciate riposare la torta per 1 giorno prima di gustarla.

BERE GIUSTO *La presenza di grassi e proteine animali in quasi tutto il menu consiglia l'uso del rosso e, seppure lo sviluppo delle portate sia vario e articolato, può bastare una sola tipologia: un Nebbiolo d'Alba è dotato della misura e del calore sia per seguire sfogliata, vellutata e uova (ricette di chiara intonazione morbida), sia per proiettarsi senza smagliature sulla terrina di coniglio e sul pollo qualificandone l'impronta autunnale. Alla torta riserviamo un calice di Moscato da vendemmia tardiva.*



CIÙ CIÙ

SOLCHI RADICI SOGNI

Potente e ricco di
personalità, Merlettaie
Offida D.O.C.G.

Pecorino è un vino unico
e prezioso, in grado di
sprigionare un'intensità
senza paragoni.

  [ciuciuini.it](https://www.ciuciuini.it)



Renato Rizzardi

La locanda di Piero

UNO CHEF CHE NON HA MAI
SMESSO DI CONFRONTARSI,
APPRENDERE, ACCETTARE
SFIDE TRASFORMANDO
OGNI ESPERIENZA IN UNA
GRANDE OCCASIONE

di Daniela Falsitta, foto di Michele Tabozzi

uno dei primi

"Sono entrato nei Jre nel 1996, agli albori dell'associazione", racconta Renato Rizzardi. "Ad attirarmi era stato il motto ("Talento e passione". ndr), a mio avviso emblematico per la professione di chef. Perché? Parliamoci chiaro: il nostro lavoro è un grande sacrificio, che tuttavia il talento e la passione fanno diventare semplicemente magnifico. Partecipare ai congressi, condividere le mie emozioni con altri colleghi è stata una grande opportunità".

il ristorante

La locanda di Piero è a Montecchio Precalcino, nella campagna vicentina; dalle vetrate la vista spazia sulle prealpi e sui campi. I due camini accesi, i grandi tappeti, le pareti coperte di quadri, rendono la sala confortevole come un interno domestico, anche se alcuni colori sembrano ispirarsi all'orto che lo chef coltiva proprio dietro il locale.



TORTELLI
ALLA FONDUTA
DI ASIAGO

pag. 36

Cultura. "È la base, anche in cucina. Vorrei che i giovani aspiranti cuochi leggesse-
ro di più", dice Renato Rizzardi, con la
saggezza di quarant'anni di professione.
Talentuoso ai fornelli anche quando si
tratta di insegnare e motivare gli studenti
dell'Università del gusto di Creazzo (nel Vici-
tino); lui stesso non ha mai smesso di imparare.
"Durante le settimane di chiusura del ristorante
mi metto a disposizione dei colleghi: è un'oppor-
tunità di crescita, anche a cinquant'anni". Studente
dell'Istituto per geometri, ha sentito la vocazione
a 14 anni, ottenendo già a quell'età il suo primo
incarico. Un'ulteriore conferma è arrivata durante
il servizio militare, svolto da addetto alla cucina ("è
la prima volta che nessuno si lamenta della mensa",
gli dissero assegnandogli una promozione). La
vera scuola arriva a 21 anni, al San Domenico di
Imola, dove lo chef Valentino Marcattili svela

i segreti di una cucina raffinata, basata su fondi,
salse, cotture precise, pasta fresca ("d'allora sono
affascinato dalle sfogline, figure da Nobel") e infine
lo manda in America a farsi ossa ancora più robuste
al Donatello di San Francisco, dove invece viene
presto scelto come capo chef. Il rientro in Italia
coincide con l'acquisizione del suo primo locale,
una grande sfida che non lo distoglie dall'affron-
tarne molte altre. "Durante il lockdown mi sono
specializzato nel delivery", chiarisce. E nemmeno
rinuncia all'ispirazione del suo territorio: i tortelli
alla fonduta di Asiago ne sono la prova.



TORTELLI ALLA FONDUTA DI ASIAGO

per la fonduta di Asiago 200 g di Asiago pressato fresco
 - 16 g farina - 10 g burro - 100 g latte - sale
per la pasta 200 g di farina - 1 uovo - 4 tuorli
per accompagnare 3 zucchine - 60 ml di aceto di mele
 - 3 rametti di menta - 3 rametti di prezzemolo - 200 g
 di porcini - 10 pomodori datterini - zucchero - olio
 extravergine d'oliva - 1 spicchio d'aglio - sale - pepe

Lavate i pomodori datterini, asciugateli e tagliateli a metà. Sistemateli in una teglia rivestita di carta da forno, cospargeteli con un cucchiaino di sale e 1/2 di zucchero e informateli per 2 ore a 105°.

Fate la fonduta: tagliate a cubetti l'Asiago e lasciatelo sciogliere in un pentolino di rame a bagnomaria unendo la farina, il burro, il latte e sale. Mescolate il mix con un cucchiaino di legno effettuando un movimento rotatorio dal basso verso l'alto finché, sollevando il cucchiaino, la fonduta filerà a nastro senza stracciarsi. Spegnete, lasciate raffreddare e trasferite la preparazione in frigo o nell'abbattitore.

Fate la pasta lavorando la farina con l'uovo e i tuorli, unite un cucchiaino d'acqua, se necessario, per ottenere un impasto morbido ma asciutto, quindi formate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare al fresco per 20 minuti.

Emulsionate l'aceto di mele con 80 ml d'olio, il prezzemolo e l'aglio tritati, alcune foglie di menta e un pizzico di sale. Lavate e spuntate le zucchine, ricavate 20 fette lunghe e sottili, conditele con sale e pepe e fatele rosolare in una padella con qualche cucchiaino d'olio per 3 minuti girandole a metà tempo. Trasferitele in un piatto, irroratele con l'emulsione e lasciatele marinare per 30 minuti.

Pulite i porcini, tagliateli a cubotti e saltateli in padella con poco olio d'oliva.

zucchine vellutate

Per rendere le zucchine più morbide e meno acquose, stendetele su fogli di carta da cucina, cospargetele leggermente di sale e lasciatele riposare per 2 ore in un luogo fresco.



Stendete la pasta con la macchinetta in modo da renderla il più sottile possibile. Coppatela in dischi di 10 cm. Lavorate la fonduta con le mani, formate tanti salami e divideteli in porzioni grandi come una noce. Mettete al centro di ogni disco una noce di ripieno, piegate la pasta a metà e avvicinate le due punte, formando i tortelli intorno al dito indice. **Lessate i tortelli** in acqua bollente salata per 4 minuti, scolateli e fateli saltare per un minuto in padella con la marinata delle zucchine. Formate dei rotolini con le zucchine. Distribuite nei piatti tortelli, rotolini di zucchine, cubotti di porcini, mezzi pomodorini, completate con 1 cucchiaino di marinata e foglioline di menta.





*La nostra idea di filiera sostenibile
per arricchire i vostri piatti.*

ZUCCHI
1810

zucchi.com

Il rispetto per noi viene prima di tutto.
Per questo abbiamo creato la prima filiera certificata
sostenibile e tracciata per l'olio extra vergine di oliva.
Rispettiamo la terra e chi ci lavora, per garantire la qualità
dei nostri oli, dal campo fino ai vostri piatti.

DA OLTRE 210 ANNI, QUESTA È LA NOSTRA IDEA DI OLIO.





pasta E POLPETTE

SPUNTI CREATIVI E GUSTO IRRESISTIBILE, PER UNA SELEZIONE DI PIATTI UNICI CHE RIUNISCONO LE DUE GRANDI PASSIONI DEGLI ITALIANI

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina

GRATIN DI TORTIGLIONI
CON BOCCONCINI
DI CARNI MISTE

pag. 47





CASERECCE CON RAGÙ INFORMATO AI PEPERONI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

320 g di caserecce – 300 g di polpa di manzo macinata – 3 peperoni di colori diversi – 1 cipolla bianca – 20 g di pecorino grattugiato – 20 g di grana padano Dop grattugiato – 2 cucchiaini colmi di ricotta soda – 1 uovo – 20 g di pangrattato – 2 cucchiaini di paprika dolce affumicata – 1/2 cucchiaino di paprika piccante – prezzemolo – origano secco – olio extravergine d'oliva – sale

1 Impastate la carne con il pecorino, il grana e la ricotta. Poi aggiungete l'uovo sbattuto, il pangrattato, 1/2 cipolla tritata finemente e i due tipi

di paprika. Salate e formate tante polpettine con le mani unte con un po' d'olio.

2 Abbrustolite i peperoni sotto il grill del forno finché la pelle sarà brunita. Trasferiteli in un sacchetto di carta e lasciateli intiepidire. Ora spellateli, eliminate i semi e tagliateli a dadini. Conditeli con la cipolla rimasta tritata grossolanamente, sale, un filo d'olio e una presa di origano.

3 Distribuite i peperoni in un'ampia teglia, appoggiateli sopra le polpette e muovetele un poco in modo che si unghino con il condimento dei peperoni. Cuocete in forno a 200° per 15 minuti. Intanto, lessate le caserecce in abbondante acqua bollente salata e sgocciolatele. Conditole con il ragù e completate con un po' di prezzemolo tritato.



CARBONARA CON PALLINE DI MAIALE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
840 CAL/PORZIONE

320 g di linguine - 300 g di carne
magra di maiale macinata - 100 g
di pancetta affumicata a fettine
- 4 tuorli - 2 albumi - 60 g di grana
padano Dop grattugiato - 2 fette
di pane - 1 cucchiaino di semi
di finocchi - 1 peperoncino verde
piccante - latte - olio extravergine
d'oliva - sale

1 Ammorbidite le fette di pane
in poco latte. Impastate la carne
con metà della pancetta tritata
finemente, metà del grana
grattugiato, gli albumi
e il pane bagnato. Salate,
formate tante palline
e avvolgete ciascuna in una
strisciolina di pancetta.

2 Cuocetele in padella con un
filo d'olio, i semi di finocchio
e il peperoncino a fettine.

3 Lessate le linguine in
abbondante acqua bollente
salata. Disponete i tuorli in una
ciotola ampia e stemperateli
con 2 cucchiari di latte,
il grana rimasto e mezzo mestolo
di acqua di cottura della pasta.
Scolate le linguine, conditele
nella ciotola con la crema d'uova
e aggiungete le palline di carne.



FUSILLI CON BOMBETTE
DI MANZO
AL GORGONZOLA
pag. 47

MEZZE MANICHE CON POMDORINI E MINI HAMBURGER SPEZIATI

FACILE

PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE 25 MINUTI

COTTURA 40 MINUTI

770 CAL/PORZIONE

320 g di mezze maniche – **350 g di polpa di manzo macinata**
– **200 ml di panna acida** – **80 g di mozzarella per pizza** – **1 uovo**
– **2 zucchine** – **300 g di ciliegini**
– **1 cipolla** – **2 spicchi d'aglio**
– **1 mazzetto di coriandolo fresco**
– **1/2 cucchiaino di coriandolo in polvere** – **1 pizzico di cumino in**

polvere – **2 cucchiai di pangrattato**
– **farina** – **olio extravergine d'oliva**
– **sale** – **pepe**

1 Lavate e pulite tutte le verdure e gli aromi. Tritate la cipolla e 1 spicchio d'aglio, grattugiate le zucchine e saltate il tutto in padella con 1 cucchiaio d'olio. Salate, pepate e lasciate asciugare il fondo.

2 Impastate la carne con il mix di verdure tipiedo, il pangrattato, le spezie, l'uovo e la mozzarella grattugiata grossolanamente. Regolate di sale se necessario e pepate. Formate tante polpettine con le mani unte con un po' d'olio, schiacciatele leggermente, infarinatetele e friggetele.

3 Tagliate a metà parte dei ciliegini e saltateli tutti (interi e non) in padella con 2 cucchiai di olio, l'aglio rimasto e una manciata di foglie di coriandolo fresco. Unite le polpette, mescolatele al condimento e spegnete il fuoco. Lessate le mezze maniche in abbondante acqua bollente salata, scolatele al dente senza asciugarle troppo e ripassatele per 30 secondi in padella con il sugo. Aggiungete in ogni piatto qualche cucchiaio di panna acida e ancora un po' di coriandolo fresco.





BUCATINI
CON POLPETTINE
AL SUGO



BUCATINI CON POLPETTINE AL SUGO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
660 CAL/PORZIONE

320 g di bucatini – 400 g di polpa finissima di pomodoro – 200 g di carne di manzo – 100 g di carne di maiale macinata – 80 g di prosciutto cotto – 1 uovo – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 1 limone non trattato – 2 fette di pane in cassetta – 2 spicchi d'aglio – 2 rametti di rosmarino – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Impastate le due carni con il prosciutto tritato grossolanamente, le fette di pane private dalla crosta e sbriciolate, l'uovo sbattuto, il grana e la scorza grattugiata di mezzo limone. Salate e pepate e formate tante polpettine con le mani inumidite.
2 Soffriggete l'aglio sbucciato e 1 rametto di rosmarino in 3 cucchiaini d'olio, unite la polpa di pomodoro, salate, pepate e cuocete a fuoco lento per 20 minuti. Quindi aggiungete 1 mestolino di acqua calda, mescolate, unite le polpettine e cuocete coperto per altri 10 minuti.
3 Intanto, lessate i bucatini in abbondante acqua bollente salata, scolateli e conditeli prima con un filo d'olio, poi con le polpettine al sugo. Completate con il grana a scaglie e qualche ago di rosmarino.

GRATIN DI TORTIGLIONI CON BOCCONCINI DI CARNI MISTE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
670 CAL/PORZIONE

400 g di tortiglioni – 200 g di carne di vitello – 150 g di maiale macinato – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 1 uovo – 1 piccola cipolla – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 mazzetto di erbe miste (menta, aneto, timo, maggiorana) – 2 cucchiaini di pangrattato – cannella in polvere – olio extravergine d'oliva – sale – pepe per la besciamella 140 g di taleggio – 140 g di caciotta – 50 g di burro – 5 dl di latte – 30 g di grana grattugiato – 50 g di farina

1 Impastate le carni con il grana, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, l'uovo sbattuto, il pangrattato, la cannella sale e pepe. Grattugiate la cipolla, salatela, strizzatela e aggiungetela alla carne. Formate tante polpettine delle dimensioni di una nocciola e friggetele in olio bollente. Scolatele e asciugatele su carta assorbente.
2 Preparate la besciamella. Togliete la crosta ai formaggi e riduceteli a dadini. Fate sciogliere il burro in una casseruola a fuoco lento, tostatevi la farina mescolando con un cucchiaino di legno, quindi unite il latte a filo mescolando con una frusta. Cuocete la besciamella fino all'ebollizione mescolando continuamente, poi aggiungete i formaggi a dadini e metà del grana. Quando i formaggi saranno sciolti, assaggiare, regolate di sale e spegnete il fuoco.
3 Lessate i tortiglioni in abbondante acqua bollente salata e scolateli al dente. Conditeli con la crema ai formaggi e metà delle polpette, versateli in una o più teglie e spolverizzate con il grana rimasto; fate gratinare sotto il grill del forno per 10 minuti. Completate con le polpette tenute da parte e una manciata di erbe miste tritate.

FUSILLI CON BOMBETTE DI MANZO AL GORGONZOLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
820 CAL/PORZIONE

320 g di fusilli – 350 g di vitello o manzo macinato – 50 g di salsiccia macinata fine – 120 g di gorgonzola – 1 uovo – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 300 g di ciliegini gialli – 300 g di zucca pulita – 2 fette di pane – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 spicchio di aglio – 1 mazzetto di salvia – latte – 1/2 bicchiere di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate e lavate i ciliegini. Fate ammorbidire il pane in poco latte. Impastate la carne con la salsiccia spellata, l'uovo sbattuto, il pane strizzato, il grana, sale e pepe. Tagliate a pezzetti il gorgonzola, formate tante polpette con le mani inumidite, farcitele con un dadino di gorgonzola e richiudetele. Rosolatele in padella con un filo di olio, poi sfumatele con il vino bianco e proseguite la cottura a fuoco vivo per 5-6 minuti.
2 Tagliate a dadini la zucca e rosolatela con 2 cucchiaini di olio, la salvia e l'aglio schiacciato. Salate e proseguite la cottura con il coperchio per 10 minuti aggiungendo, se necessario, poca acqua. Tagliate i ciliegini a metà, uniteli alla zucca, salateli e cuocete ancora per 5 minuti. Spegnete il fuoco, aggiungete le polpette, una manciata di prezzemolo tritato, pepate e tenete in caldo coperto.
3 Lessate in fusilli in abbondante acqua bollente salata, scolateli e conditeli con il sugo di polpette e verdure.



Pagine 38-39: runner
Forme di Farina,
tovaglioli Habitat
Italia, bicchiere Serax.
Pagine 40-41: ciotola e
piatto piano
Francesca Reitano
Ceramica, piatto ovale
Stamperia Bertozzi,
runner e grembiule
Forme di Farina.
Pagina 42: piatto
piano Francesca
Reitano Ceramica,
runner e piattino
verdone Forme
di Farina.
Pagina 43: piatti
KnIndustrie, runner
Forme di Farina.
Pagine 44-45:
ciotolina bianca
Stamperia Bertozzi.
Pagina 46: runner
Forme di Farina.
Indirizzi a pagina 146.

Veneto

terra di

UNA CULTURA ANTICA E MODERNISSIMA
CON UNA PRODUZIONE RICCA E COMPOSITA.
DA (RI)SCOPRIRE A CASEUS VENETI,
MANIFESTAZIONE DEDICATA ALLE
ECCELLENZE CASEARIE DELLA REGIONE

a cura di Daniela Falsitta, testi di Riccardo Lagorio,
foto dei formaggi di Laura Spinelli

formaggi

Un panorama delle specialità casearie venete; insieme a molte altre saranno proposte ai visitatori della manifestazione Caseus Veneti. A sinistra, i pascoli di Auronzo di Cadore (Belluno), al cospetto delle Dolomiti.



Se esiste un prodotto che, insieme al vino, interpreta il Veneto a tavola, questo è il formaggio. Il palmares regionale è infatti formato da ben otto formaggi Dop (Asiago, Casatella Trevigiana, Grana Padano, Montasio, Monte Veronese, Piave, Provolone Valpadana e Taleggio). A questi si aggiungono la Mozzarella Stg e un'interminabile sequenza di formaggi privi al momento di una tutela europea, ma riconosciuti come Prodotti agroalimentari tradizionali (Pat). Formaggi che, al pari dei capitoli di un romanzo, racchiudono le cronache di antiche saghe dove transumanze, trasmissione di saperi e scambi commerciali o guerre rappresentano gli intrecci della trama. Oggi, sfogliando quelle pagine, scopriamo anche l'importanza dei paesaggi e delle abitudini della terra veneta. In questa regione, infatti, dalla geografia variegata, un 30% del territorio, montuoso, ospita una flora multiforme che si trasforma in un latte particolarmente gustoso; tra i pascoli e gli allevatori dell'area pedemontana è sbocciata la cultura delle latterie sociali, autentico collante che permise di radunare le forze e le conoscenze delle campagne; infine la pianura, facile da raggiungere e ricca di corsi d'acqua, ha attratto a sé nei secoli culture provenienti dal lontano Appennino.

Come altrove sulle Alpi, in Veneto il formaggio ha svolto il ruolo di moneta, tanto che già nel X secolo il vescovo Sibicone di Padova, a cui apparteneva l'altopiano di Asiago, veniva pagato dai vassalli con il miglior cacio locale. Dopo oltre mille anni questo formaggio dell'Altopiano, l'Asiago appunto, continua a incantare i palati più raffinati. Il tipo più tradizionale è più impegnativo: aromatico e deciso, di buona consistenza, nelle forme più stagionate raggiunge la piccantezza, ma un secolo fa è nata una seconda tipologia di Asiago a più breve stagionatura, con note dolci, di yogurt e burro, chiamato pressato, poiché le forme passano sotto torchi manuali e idraulici. Anche la zona del Monte Grappa ha fama di grande riserva di erbe e fiori come primule, gigli, sassifraghe utili alla produzione di formaggi. Tanto che l'arte casearia locale si è specializzata in due specialità: il Morlacco del Grappa e il Bastardo. Il primo consente al malgaro un reddito più rapido poiché si tratta di un formaggio dal consumo fresco, il secondo differito nel tempo, in quanto si vende anche stagionato. Dopo 8 mesi o un anno dalla produzione è infatti il momento migliore per assaggiare questo formaggio di vacca, la cui pasta diventa granulosa. Certo il protagonista più facile da trovare anche sulle tavole venete per chi cerca un formaggio a grana è quello che nel nome stesso si riconosce, il Grana Padano Dop, una banca di proteine e sali minerali pregiati. *segue >*



GETTYIMAGES

Sopra, una fase della lavorazione dell'Asiago Dop. A destra, un panorama autunnale della bella cittadina di Asiago, in provincia di Vicenza, che dà nome all'altopiano dove, intorno all'anno Mille, nacque il grande formaggio.



GITO TREVISAN/GETTYIMAGES



ASIAGO DOP

Detto anche "pegorin" (ricordo di un tempo in cui derivava dal latte delle greggi dell'Altopiano), da secoli si ottiene con latte vaccino e in diverse aree della regione anche se le forme di montagna vantano oltre al marchio del Consorzio Asiago Formaggio Dop (asiagocheese.it) quello di Asiago Prodotto della Montagna.

LUOGHI DI PRODUZIONE Province di Vicenza, Treviso e Padova oltre a Trento.

TIPOLOGIE Pressato e d'allevio. Il primo si ottiene da latte intero crudo o pastorizzato ed è messo in commercio dopo 20 giorni (30, se di montagna); il secondo da latte crudo o termizzato parzialmente scremato per affioramento. La stagionatura minima è 60 giorni (90 se di montagna) che diventa 4 - 6 mesi nel Mezzano, 10 - 15 mesi per il Vecchio, oltre 15 mesi per lo Stravecchio.

ABBINAMENTO ENOICO Per il pressato un Gambellara Spumante Doc, fresco e dal finale amarognolo che ricorda le erbe di montagna. Il tipo d'allevio mezzano e vecchio si abbina al Colli Berici Barbarano Doc, dai ricordi di frutti di bosco e speziato. Il Breganze Doc Cabernet Sauvignon, erbaceo e speziato, è per lo stravecchio.

A BRACCETTO CON... Il pressato si serve a fette spesse, in insalate di riso e risotti. A fine pranzo si apprezza d'allevio, che se Stravecchio è anche ottimo da grattugia.

BASTARDO DEL GRAPPA

Il formaggio deve il singolare appellativo all'aggiunta di latte ovino o caprino nella cagliata, pratica ormai in disuso.

LUOGHI DI PRODUZIONE Il massiccio del Monte Grappa, che comprende parte delle province di Belluno, Vicenza e Treviso.

TIPOLOGIE Viene consumato dopo 40 giorni come formaggio da tavola dal gusto deciso, ma prolungando la stagionatura oltre un anno si ottiene un prodotto da grattugia, profumato e intenso. Talvolta nelle malghe estive il Bastardo è preparato con latte di vacche Burline, una razza rustica che ne accresce la tipicità. In questi casi le forme maturano su tavole di abete rosso. Giunto a stagionatura, la pasta è elastica e profuma di latte.

ABBINAMENTO ENOICO Al tipo giovane si avvicina il Breganze Doc d'uva Vespaiola, floreale dal fondo asprigno. Se la stagionatura aumenta, si passa al Breganze Doc Marzemino, sapido e lievemente fruttato.

A BRACCETTO CON... La ciopa vicentina, il pane a mollica compatta e crosta friabile è l'accompagnamento ideale al Bastardo del Grappa giovane. Se invecchiato, sta bene sul tagliere con salumi e frutta secca.



CASATELLA TREVIGIANA DOP

L'economia della pedemontana trevigiana, fatta di piccole aziende familiari, si riflette nella Casatella Trevigiana Dop, la più recente delle Dop venete. Era infatti affidato alle donne il compito di lavorare il latte inutilizzato con attrezzi semplici trasformandolo in formaggio fresco. Il Consorzio di tutela che ne ha ottenuto la Dop si è costituito nel 2001 (casatella.it).

LUOGO DI PRODUZIONE Provincia di Treviso.

TIPOLOGIE La Casatella Trevigiana Dop è solo fresca: va infatti gustata intorno al decimo giorno dalla produzione.

La sua pasta è morbida, lucida, lievemente mantecata e dal colore bianco. La consistenza è compatta ma fondente in bocca, piacevolmente acidula.

ABBINAMENTO ENOICO Ideale è consumarla con la Boschera Colli Trevigiani Igt, scorrevole e dalle vaghe note fruttate di mela verde, ad alcolicità bassa.

A BRACCETTO CON... Tagliata su una fetta di pane condita con olio extravergine d'oliva Veneto del Grappa Dop oppure spalmata sul pane e cosparsa di zucchero. In generale è un formaggio assai versatile in cucina che, per esempio, si abbina bene anche al pesce.



Tra le province italiane che lo producono ammesse dalla Dop figurano tutte quelle venete ad esclusione della sola Belluno e i volumi della produzione sono tra i più elevati. Se il Grana Padano Dop è una specialità che acquisisce pregio e si trasforma con la stagionatura, non serve aspettare molto tempo invece per consumare la Casatella Trevigiana Dop, il formaggio nato a livello familiare nei paesi della pedemontana. Secondo tradizione, quella migliore era invernale, poiché le vacche in questa stagione si alimentavano con foraggio secco, producendo un latte più grasso e adatto ai formaggi freschi.

La piccola dimensione delle stalle non consentiva la produzione regolare di cacio, così le famiglie erano solite scambiarsi il latte. Tale usanza, nota come "prestanza del latte" ha fatto sì che il Veneto si sia caratterizzato per forme primitive di cooperazione, sviluppando nel contempo un'arte casearia improntata all'uso di latte di grande qualità. *segue >*



GRANA PADANO DOP

Con oltre 28 mila tonnellate di Grana Padano Dop prodotto, il Veneto è la seconda regione italiana, alle spalle della Lombardia, nella produzione del re dei formaggi, garantito dal 1954 dallo stesso Consorzio (granapadano.it).

LUOGHI DI PRODUZIONE In Veneto si produce in ogni provincia, tranne Belluno.

TIPOLOGIE Le forme sono poste in vendita dopo almeno 9 mesi, ma la stagionatura può essere molto più lunga, come nel caso del Riserva oltre 20 mesi.

ABBINAMENTO ENOICO Tra i 9 e i 16 mesi, il formaggio richiede un vino bianco con note aromatiche e retrogusto amarognolo come un Fior d'Arancio Colli Euganei Docg. L'abbinamento per il tipo stagionato oltre i 16 mesi è con un Bardolino Charetto Doc da uve Corvina veronese, Rondinella e Molinara, sapido, di buona struttura, con sentori fruttati. Il Riserva vuole un vino spumante intenso, apertamente agrumato e dal finale velato di marasca come il Bagnoli Friularo Spumante bianco metodo classico Doc.

A BRACCETTO CON... Tra 9 e 16 mesi con uva bianca, per il 16 mesi è consigliata la frutta secca, il Riserva si degusta idealmente con le mostarde di frutta.

MONTASIO DOP

Le sue prime testimonianze risalgono al 1200, quando i monaci benedettini affinarono le tecniche dei malgari carnici per trovare una modalità di conservazione del latte. Oggi il sito del Consorzio promuove itinerari nelle sue terre e la vendita online (montasio.com).

LUOGHI DI PRODUZIONE Belluno, Treviso, parte delle province di Padova e Venezia oltre al Friuli.

TIPOLOGIE Dopo 60 giorni si dice fresco, ha pasta elastica, morbida e delicata; tra 5 e 10 mesi è Mezzano, con colore e sapore più decisi; lo Stagionato matura sino a 18 mesi: la crosta vira verso il nocciola e la pasta inizia a farsi granulosa; lo Stravecchio si riconosce per la pasta dura e friabile, imbrunita, le note tostate e pungenti. Il formaggio di montagna si riconosce dal marchio Pdm, Prodotto di Montagna.

ABBINAMENTO ENOICO Per il tipo giovane è giusto il Lison Pramaggiore Doc da uve Verduzzo, snello e ammandorlato, mentre per i più stagionati si sceglie il Lison Pramaggiore Doc da uve Refosco dal peduncolo rosso di buon invecchiamento, asciutto, erbaceo, dalla fitta trama.

A BRACCETTO CON... Se fresco si assapora con la frutta, lo stagionato rende gustosi i risotti, gli gnocchi e la polenta, ma soprattutto è d'obbligo per il frico, tortino di patate e cipolle.



FOTO DI © ANDREA SAMARTANI/MERIDIANI/SINTESI

Questo sistema produttivo basato sulla gestione solidale delle risorse diede luogo nel 1872, a Canale d'Agordo (in provincia di Belluno), alla nascita delle latterie turnarie, una categoria delle latterie sociali nelle quali i soci stessi lavoravano il latte a turno. Consolidatesi all'inizio del XIX secolo, queste forme di cooperazione hanno consentito di mantenere in vita la montagna e dar vita al Piave Dop, un formaggio recente e innovativo che nelle sue 5 tipologie riesce a soddisfare qualunque esigenza di consumo e che nel 2010 ha ottenuto la Dop. Nel frattempo si erano irrobustite, grazie all'apporto positivo che l'idea di montagna suscita nel consumatore, le posizioni di altri due formaggi. Parliamo del Monte Veronese Dop, il cui nome fa riferimento al termine dialettale "monta", cioè mungitura, pur derivando dal territorio montuoso della Lessinia, e del Montasio Dop.

segue >



FRANCO TANEL-D-DAY

Bestiame sull'altopiano della Lessinia, nel veronese dal cui latte si ricava il Monte Veronese Dop. A destra la Madonna della Lobbia, collocata tra gli stessi pascoli due secoli or sono. Nella pagina a sinistra, in basso, la lavorazione del Montasio Dop.



GETTY IMAGES



MONTE VERONESE DOP

È il prodotto caseario più caratteristico della Lessinia, zona di ampi e verdi pascoli. Dal 1983 produttori e stagionatori hanno dato vita a un unico Consorzio di Tutela (monteveronese.it)

LUOGO DI PRODUZIONE Area collinare e montuosa della provincia di Verona.

TIPOLOGIE A latte intero e d'allevio. Il primo stagiona da 25 a 60 giorni, ha pasta di colore bianco, sapore dolce e profuma di latte e yogurt. Il tipo d'allevio si ottiene da latte parzialmente scremato, stagiona per almeno 3 mesi e quando raggiunge l'età di un anno si definisce Vecchio. Man mano che stagiona tende a una leggera piccantezza.

ABBINAMENTO ENOICO Se Intero si accompagna a bianchi floreali e moderatamente fruttati, dal gusto intenso e vigorosa struttura come il Soave Superiore Classico Docg. Il d'allevio mezzano si assaggia volentieri con un Bardolino Doc sottozona Montebaldo, speziato e complesso, mentre il Vecchio con un Valpolicella Doc Classico Superiore, carico e sostenuto, con note fruttate e sentori tostati.

A BRACCETTO CON... La versione giovane è golosa alla piastra. Ottimo fine pasto quando è più stagionato. Oltre l'anno si scava piacevolmente e, se grattugiato, arricchisce il risotto all'Amarone.

MORLACCO DEL GRAPPA

Definito “formaggio dei poareti” per il suo storico abbinamento a grandi quantità di polenta, deve probabilmente il suo nome agli abitanti della Morlacchia, transumanti dalmati che nei secoli passati si stabilirono nelle vallate trevigiane, vicentine e bellunesi. È preparato con latte di vacche Burline, una razza rustica allevata sulle Prealpi venete che ne accresce la tipicità.

LUOGHI DI PRODUZIONE

Area pedemontana del Grappa e Massiccio del Monte Grappa (parte delle province di Belluno, Treviso e Vicenza).

TIPOLOGIE È una sola per questo cacio a pasta morbida e molto occhiata dal sapore salato ma non piccante e dal profumo intenso che si accentua con la maturazione. Quest'ultima avviene tra i 15 e i 20 giorni e il consumo è consigliato entro i 40 giorni.

ABBINAMENTO ENOICO Serve un vino bianco mediamente aromatico, consistente, dal palato secco, ma ampio e pieno, come il Pinot Grigio Delle Venezie Doc.

A BRACCETTO CON... Insieme alla polenta, l'asparago bianco di Cimadolmo Igp, semplicemente sbollentato, è sicuramente il migliore dei suoi accompagnamenti.

MOZZARELLA STG

Qualità e abbondanza del latte prodotto in Veneto hanno permesso ai caseifici locali di specializzarsi nella produzione dei formaggi a pasta filata come la Mozzarella Stg.

LUOGHI DI PRODUZIONE Prodotta nell'intera Penisola, oggi fa anche parte della cultura casearia veneta.

TIPOLOGIE Solo fresca: secondo il disciplinare consultabile al sito mozzarellastg.com, il prodotto è preconfezionato all'origine in contenitori sigillati che contengono una soluzione acquosa, il liquido di governo. È buona norma consumare la Mozzarella Stg a temperatura ambiente, non fredda.

ABBINAMENTO ENOICO Freschezza e leggera aromaticità accompagnate a sentori di erbe aromatiche e note floreali sono le doti migliori che possa avere il vino per l'abbinamento. Per questo il suggerimento di un Custoza Doc è quanto mai appropriato.

A BRACCETTO CON... I modi più semplici per provare la Mozzarella Stg sono affettarla nelle insalate o semplicemente condirla con un buon olio extravergine di oliva. In verità questo formaggio è tanto versatile in cucina che ciascuno ne scopre il miglior utilizzo. La Mozzarella Stg è uno degli ingredienti per la preparazione della Pizza Margherita Stg.



PIAVE DOP

Come previsto dall'apposito Consorzio di Tutela (formaggiopiave.it) la produzione di questo formaggio codificato negli anni Sessanta del secolo scorso è strettamente legata al latte delle vacche di razza Pezzata rossa e Bruna.

LUOGO DI PRODUZIONE Belluno.

TIPOLOGIE Il Piave Fresco stagiona tra 20 e 60 giorni, fino a 180 il Mezzano, il Vecchio attende un anno. Il tipo Selezione Oro stagiona oltre un anno mentre solo un numero limitato di forme supera i 18 mesi e diventa Vecchio Riserva. La crosta tenera del Piave Fresco aumenta spessore e consistenza con l'avanzare dell'età, la sua pasta bianca e omogenea assume una colorazione giallo paglierino e una consistenza asciutta e friabile, arrivando a sfogliarsi, al sapore lattico si sostituiscono note intense che ricordano la frutta secca.

ABBINAMENTO ENOICO Al Fresco e al Mezzano si abbinano i rosati freschi e sapidi, dai leggeri profumi floreali della denominazione Vigneti delle Dolomiti Igt. I vini rossi minerali su fondo speziato, intensi e austeri della denominazione Vigneti delle Dolomiti Igt sono consigliati con le forme mature.

A BRACCETTO CON... Il Fresco si abbina bene alle mele bellunesi o con i fagioli di Lamon Igp. Mezzano e Vecchio amano la frutta secca, come le noci feltrine e le kodinze o le mele essiccate. La Selezione Oro è da consumare a fine pasto, da sola.



Un momento della tradizionale
Se Desmonteghea, festa della transumanza
che si svolge a Falcade, in provincia di
Belluno, a fine settembre ed è animata
da mandrie, greggi e carri addobbati di fiori
che rientrano dagli alpeggi in quota.



Per il Montasio, già a partire dal 1773, i mercuriali di alcuni municipi riportano un prezzo di molto superiore alla media degli altri formaggi, sancendone l'originalità e la squisitezza.

La qualità e l'abbondanza del latte prodotto in Veneto spiegano anche l'attecchimento in questa regione di specialità a pasta filata originarie del nostro Sud come il Provolone Valpadana Dop, introdotto in Veneto dai casari meridionali subito dopo l'Unità d'Italia e, in tempi recenti della mozzarella, che nel 2012 ha ottenuto il riconoscimento del marchio Stg (Specialità tradizionale garantita) sancendo il suo ingresso nell'ambito dei formaggi a tutela europea.

Non sarebbe completa una descrizione del mondo caseario veneto se non si citassero infine formaggi come l'Agordino di malga o lo Zigher, dalla singolare forma conica, la cui cagliata è impastata con erba cipollina o pepe, una ricercatezza per chi ama i formaggi profumati e piccanti.

segue >



CASEUS VENETI

Il 26 E IL 27 SETTEMBRE, a Piazzola sul Brenta (nel Padovano), va in scena la 16esima edizione della più golosa manifestazione dedicata alla grandi e piccole specialità casearie della regione

DIBATTITI, DEGUSTAZIONI, CONCORSI E MERCATO, COOKING SHOW. TUTTO QUESTO ACCADE A CASEUS VENETI, EVENTO DEDICATO AI FORMAGGI VENETI CHE SI TIENE NELLA SPLENDIDA VILLA CONTARINI DI PIAZZOLA SUL BRENTA, IN PROVINCIA DI PADOVA, IL 26 E 27 SETTEMBRE (NELLE FOTO, LA VILLA E ALCUNE IMMAGINI DELLE PASSATE EDIZIONI). LA GRANDE KERMESSE VEDE QUEST'ANNO LA PARTECIPAZIONE DI OLTRE 300 FORMAGGI CHE IL PUBBLICO POTRÀ OVVIAMENTE ASSAGGIARE, SPECIE NEI TANTI MOMENTI DI DEGUSTAZIONE GUIDATA, TRA CUI QUELLO CHE VEDE L'ABBINAMENTO TRA PIZZA CONDITA CON I FORMAGGI DOP E PROSECCO DOC E NEL CORSO DEI COOKING SHOW IN ABBINAMENTO CON I VINI DEL CONSORZIO ASOLO PROSECCO DOCG (ASOLO PROSECCO DOCG, MONTELLO DOCG E MONTELLO COLLI ASOLANI DOC). GIUNTA AL TRAGUARDO DEI 16 ANNI, CASEUS VENETI PROPONE ANCHE UNO SPAZIO RISERVATO

AL GEMELLAGGIO TRA DUE REGIONI CHE CONDIVIDONO UNA STESSA DOP. A INAUGURARE QUESTO NUOVO FILONE DI LETTURA È IL MONTASIO DOP, CONDIVISO DA VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA. IL GRANDE VALORE DEL FORMAGGIO VERRÀ QUINDI ESALTATO ANCHE DAL PUNTO DI VISTA STORICO, RIMARCANDO IL SIGNIFICATO CHE RICOPRE NELLA TRADIZIONE E NEL PAESAGGIO DELLE DUE REGIONI. OLTRE A PRESENTARE LE DOP E ALTRI FORMAGGI TRADIZIONALI, IL PROGRAMMA INTENDE POI APPROFONDIRE IL RUOLO DELL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DA LATTE E L'IMPORTANZA DEL MANTENIMENTO DELLE DIVERSE RAZZE. PROPRIO A QUESTO SCOPO, È PREVISTA LA PRESENZA DELLA FATTORIA DI ITALIALLEVA IN UN APPOSITO PADDOCK. L'INGRESSO È GRATUITO MA PER GLI INCONTRI CON I CUOCHI E LE DEGUSTAZIONI GUIDATE È NECESSARIO PRENOTARSI SUL SITO CASEUSVENETI.IT

FOT. ANNA TURCATO (2)



PROVOLONE VALPADANA DOP

È grazie al trasferimento della tecnica casearia meridionale che si cominciano a produrre anche al nord paste filate la cui originalità deriva dalla duplice lavorazione cui è sottoposto il latte: caseificazione e filatura. Pur nascendo in moderni caseifici questi formaggi non perdono la propria connotazione artigianale. Il Consorzio di Tutela (provolognevalpadana.it) ne ammette 4 formati e pesi fino al quintale.

LUOGHI DI PRODUZIONE In Veneto:

Verona, Vicenza, Rovigo e Padova.

TIPOLOGIE La stagionatura e il peso variano in relazione alla sagoma. Tocca infatti all'abilità dell'uomo modellare la pasta nelle diverse forme (a salame, a fiaschetta, a pera o tronco conico) e nella variabilità dei pesi. L'impiego di varietà diverse di caglio determina inoltre mutazioni del gusto dal dolce al piccante.

ABBINAMENTO ENOICO Per il tipo dolce si consiglia il Lessini Durello Doc Spumante metodo classico; con quello piccante il Corti benedettine del Padovano Cabernet Doc, intenso e sapido, energetico e compatto.

A BRACCETTO CON... Il tipo dolce guarnisce i piatti di pasta al forno, in abbinata con la pancetta affumicata mentre la versione piccante, specie nella versione matura che sfoglia, chiude i pasti. Sia dolce che piccante si abbina bene alla sopressa.



Si racconta che si tratti di un'eredità dei Cimbri, popolo germanico che sconfisse i Romani e si insediò in queste vallate. Un altro caso social-gastronomico interessa la foce dell'Adige e il Parco del Delta del Po dove vivono le ultime famiglie discendenti dai pastori provenienti dall'Appennino tosco-emiliano, che già nel Seicento svernavano lungo le sponde dei due fiumi alla ricerca di pascoli generosi. Nelle ultime aziende agricole superstiti è ancora possibile acquistare caciotte ovine che esprimono le antiche abitudini della transumanza. Come dimenticare infine la nota usanza di ubriacare i formaggi? Ebbene, si sarebbe perfezionata dopo la battaglia di Caporetto, quando l'ormai nota destrezza dei casari veneti li spinse a occultare le forme agli invasori nei contenitori delle vinacce.



CHI
*cerca
la sostenibilità*



CHI *sceglie di mangiar bene*

Da 30 anni portiamo avanti l'idea di un'alimentazione sostenibile per il benessere delle persone e dell'ambiente. **Chi sceglie Kioene** ritrova il piacere di ricette vegetali buone in tutti i sensi.

KIOENE.IT

COURTESY FRANTOIO FRANCI



ARCHIVIO SALE E PEPE

Alla pasta uno sprint in più

DAGLI SPAGHETTI ALLE MINISTRE
ECCO QUALI OLI ABBINARE PER
RENDERE ANCHE LA RICETTA PIÙ
SEMPLICE DAVVERO MAGISTRALE

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli,
ricetta di Claudia Compagni

Quella all'olio è il piatto giusto quando si ha la dispensa vuota, poca voglia di stare ai fornelli e, magari, bisogno di mangiare "pulito" senza rinunciare al conforto dei carboidrati. Però, questa pasta è tutt'altro che punitiva e scegliendo con cura i due ingredienti protagonisti dà grande soddisfazione. Per esempio, abbinando una grande pasta artigianale trafilata al bronzo di grani italiani non intensivi a un extravergine profumato, dalle vivaci note piccanti e poco amaro. Ma l'olio entra in tantissimi primi più elaborati che compongono il grande patrimonio pastaio della cucina italiana. L'extravergine va scelto valutandone intensità e sfumature aromatiche e di sapore. Per gli spaghetti aglio olio e peperoncino, piatto semplice ma saporito, l'ideale è scegliere un

olio molto equilibrato, in cui il piccante (possibilmente con note di peperoncino e non di pepe), sia in evidenza rispetto all'amaro. Un blend equilibrato di Frantoio e Leccino o una Caninese laziale potrebbe essere perfetto, così come un monocultivar friulano di Bianchera, varietà tipica del Carso caratterizzata da note erbacee e mandorlate. Oppure un armonico extravergine umbro da varietà San Felice.

Se nella ricetta compare un ingrediente più marcato, come la colatura di alici, si potrà utilizzare un extravergine più deciso: un monocultivar di Moraiolo dalle note piccanti e amare spiccate, uno da varietà cilentane come la Pisciotana (da cui si ottengono oli dolci e piccanti dal retrogusto mandorlato) o la Carpellesse, che dà oli molto equilibrati con note di pomodoro verde ed erbe aromatiche.

segue >

CONOSCERE L'OLIO ONLINE

Corsi e masterclass per imparare l'abc dell'extravergine o per approfondire tematiche specifiche, come i marchi Dop e Igp, la certificazione biologica o gli oli monovarietali. Il tutto da casa, con il format Olionline lanciato da Oleonauta di Simona Cognoli. L'interazione è garantita dalla piattaforma web e dal kit con il materiale di supporto e gli oli in formato 100 ml per la degustazione a distanza in diretta (www.oleonauta.com).

ANDAR PER FRANTOI

Anche quest'anno torna l'appuntamento lungo un mese con Frantoi Aperti, l'evento diffuso dedicato all'olio extravergine Dop Umbria e al turismo rurale proprio nel periodo della frangitura delle olive. Oltre alle esperienze dirette in azienda, le dimostrazioni, le passeggiate tra gli ulivi, gli appuntamenti e le degustazioni organizzati nei borghi sono previsti eventi virtuali: dalle visite ai frantoi ai laboratori di cucina. Dal 24 ottobre al 29 novembre (frantoiaperti.net).

MEZZE MANICHE CON PATATE, ERBE E OLIO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20
MINUTI + RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

250 g di mezze maniche
– **200 g di patate**
– **40 g di pecorino Fiore Sardo** – **3 rametti di maggiorana**
– **4 rametti di timo**
– **10 g di erba cipollina**
– **1 limone non trattato** – **olio extravergine d'oliva**
– **sale** – **5 grani di pepe nero**

1 Mondate le erbe aromatiche, lavatele, tagliate l'erba cipollina con le forbici e tritate finemente la maggiorana e il timo. Versate 1/2 dl di olio in una ciotola, unite il trito di erbe e la scorza di 1/2 limone grattugiata. Mescolate e lasciate insaporire l'olio per 30 minuti.

2 Sbucciate le patate, lavatele, tagliatele a cubetti e mettetele

man mano a bagno in acqua fredda per evitare che si ossidino.

3 Portate a bollore abbondante acqua salata, unite le patate sgocciolate con le mezze maniche e cuocetele al dente.

4 Scolatele, versatele nella ciotola con l'olio e il trito d'erbe. Unite i grani di pepe pestati nel mortaio e mescolate bene. Servite la pasta e completate con il pecorino ridotto in scaglie sottili.



Scelti per la nostra ricetta

Villa Magra Gran Cru Frantoio Franci, Montenero d'Orcia (GR) Dal progetto dei cru (singoli oliveti) di Giorgio Franci un monocoltivar di Frantoio intenso e affascinante, dal grande equilibrio, con sentori di carciofo, erba verde e un bel finale pepato dalle note balsamiche (500 ml, 18 euro).

Opus Massimo Mosconi-Emozione Olio, Serralunga (PU) Blend di Ascolana Tenera e Raggiola dal fruttato medio-intenso con note di pomodoro, erbe aromatiche, fiori, mela. Con corpo elegante e accenni di amaro e piccante (500 ml, 17 euro).

Olio Extravergine di Oliva Bio Olio Orsini, Privero (LT) Eccellente monocoltivar da Itrana dal naso avvolgente e complesso con note di pomodoro verde ed erbe. Piacevolmente piccante e persistente (500 ml, 14,50 euro).

Piatto piano forme di
farina, ciotola
caterina von weiss,
indirizzi a pagina 146



FOTO DI FELICE SCOCCIMARRO

Il segreto di mille sapori.



Bevi responsabilmente



SIP AWARDS 2019
DOUBLE GOLD MEDAL



WHAT IS AVAXHOME?

AVAXHOME-

the biggest Internet portal,
providing you various content:
brand new books, trending movies,
fresh magazines, hot games,
recent software, latest music releases.

Unlimited satisfaction one low price

Cheap constant access to piping hot media

Protect your downloadings from Big brother

Safer, than torrent-trackers

18 years of seamless operation and our users' satisfaction

All languages

Brand new content

One site

AVX LIVE . ICU

AvaxHome - Your End Place

We have everything for all of your needs. Just open <https://avxlive.icu>

merluzzo

CUGINI DEL MARE
DALLA POLPA BIANCA E SAPORITA.
SONO FACILI E VELOCI
DA PREPARARE E IL LORO GUSTO
DELICATO PERMETTE ABBINAMENTI
VARIEGATI E UN PO' INSOLITI

testo di Barbara Roncarolo, ricette di Claudia Compagni,
foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkemia

R

obusto, massiccio e nordico l'uno, piccolo, allungato, mediterraneo e delicato l'altro. Merluzzo e nasello appartengono entrambi all'ordine dei Gadiformi; pur essendo differenti in Italia talvolta vengono confusi, tanto che spesso sono chiamati entrambi merluzzo.

Un errore che ha anche un'origine lessicale. "Quello che scientificamente si chiama *Merluccius merluccius*, è il nasello, un pesce affusolato che in natura può raggiungere anche 80-130 cm di lunghezza e vive nel Mediterraneo, lungo le coste del Nord Africa e nell'Oceano Atlantico" spiega Corrado Piccinetti, dell'Università di Bologna (profilo e intervista a pagina 65). Il grande merluzzo bianco, chiamato nel mondo scientifico *Gadus morhua*, invece "abita i freddi mari oltre la Norvegia e scende verso il Nord Europa solo per la riproduzione".

Entrambi sono predatori, i naselli però nell'arco della vita variano alimentazione. "Appena nati mangiano plancton, poi passano ai gamberetti: così gli esemplari più piccoli hanno polpa rosata, dal gusto particolarmente tenue. Crescendo si

spostano in superficie per predare i pesciolini, aumentandone via via la taglia, fino al momento della riproduzione. Subito dopo si immergono fino a 400-1000 metri, dove trovano i totani". I naselli che vivono in profondità sono più grossi e hanno sapore intenso, che si avvicina a quello del merluzzo. "Nell'Adriatico si pescano esemplari di circa 30 cm, nel Tirreno e nel Ligure, più profondi, le dimensioni sono maggiori. Nei periodi di fermo pesca invece sui nostri mercati si acquistano pesci provenienti dalla Croazia, da altre aree del Mediterraneo o dall'Oceano Atlantico", precisa ancora Piccinetti.

Tutt'altro discorso vale per il merluzzo, che di norma supera il metro di lunghezza, pesa fino a 50 kg e, pur essendo decisamente più saporito del nasello, è comunque delicato e versatile. La sua pesca ha radici antiche e avventurose: "Si usavano amo e filo e le navi stagionalmente migravano verso il grande Nord per trovarlo", racconta. "Da Francia e Spagna partivano cariche di barili di sale, per conservare il pesce come baccalà, mentre i pescatori nordici lo stendevano a essiccare su rastrelliere montate sui ponti delle barche, per produrre lo stoccafisso". Oggi questi sistemi sono in buona parte superati e il prodotto sono destinati a un consumo di nicchia. Molte navi sono attrezzate per congelare il pesce direttamente a bordo. Così il nordico merluzzo regala alle nostre tavole il suo carattere più autentico. Degno compagno del minuto cugino mediterraneo.

onasello

The image features three fish tails arranged vertically on a dark grey, textured background. The largest tail is on the left, showing a broad, fan-like shape with a light-colored, slightly mottled pattern. To its right are two smaller, more slender tails, one above the other, both showing a similar light-colored pattern. The word 'onasello' is written in a large, white, serif font across the top of the image, partially overlapping the largest tail.

**MERLUZZO
IN AGRODOLCE
CON PUREA
DI SEDANO RAPA**

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
210 CAL/PORZIONE

500 g di filetti di merluzzo in 4 pezzi - 0,5 dl di aceto di mele - 10 g di zucchero di canna - 1 piccolo peperoncino verde piccante - 400 g di sedano rapa - 1 dl di latte - 1/2 limone - farina 00 - 2 rametti di maggiorana - qualche stelo di erba cipollina - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

1 Spelate il sedano rapa, tagliatelo a cubetti, lessatelo in acqua bollente salata acidulata con il succo di limone per almeno 10 minuti, scolatelo e frullatelo con un mixer a immersione con il latte tiepido, un pizzico di sale, una macinata di pepe e un filo d'olio.

2 Insaporite i filetti con un pizzico di sale e passateli nella farina scuotendoli per eliminarne l'eccesso. Scaldate 4 cucchiaini di olio in una padella antiaderente, unite i filetti e

cuoceteli a fuoco vivo 2 minuti per lato, girandoli delicatamente con due palette. Toglieteli dalla padella, metteteli da parte e fate sciogliere lo zucchero nel fondo di cottura.

3 Aggiungete l'aceto e il peperoncino privato dei semi e dei filamenti e ridotto a pezzetti piccolissimi e cuocete a fuoco vivo per 2-3 minuti. Unite i filetti di merluzzo, proseguite la cottura su fiamma bassa per 3-4 minuti, accompagnate con la purea di sedano rapa tiepida, completate con l'erba cipollina tagliuzzata e foglioline di maggiorana e servite.

FILETTI DI NASELLO ALLO SPECK CON ROSMARINO E FINOCCHI

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
240 CAL/PORZIONE

**500 g di grossi filetti di nasello – 4 piccoli rametti di rosmarino
– 1 limone non trattato – 100 g di speck a fettine sottili
– 1 dl di vino bianco – 2 finocchi – aneto – olio extravergine
d'oliva – sale – pepe nero in grani**

1 Staccate gli aghi del rosmarino, lasciando intatti i ciuffetti alle estremità. Prelevate la scorza del limone e tritatela finemente con gli aghi del rosmarino; pestate 6 bacche di pepe in un mortaio e mescolatelo con gli ingredienti tritati.
2 Insaporite i filetti di nasello con un pizzico di sale e tagliateli in bastoncini di circa 5 cm. Cospargeteli con il trito aromatico preparato e avvolgete ciascun filetto in una fettina di speck. Fissateli con i rametti del rosmarino lasciati intatti e tagliati in misura e disponete i bocconcini in una teglia da forno. Unite 4 cucchiaini di olio e il vino e cuocete in forno già caldo a 180° per circa 15 minuti.
3 Nel frattempo pulite e lavate i finocchi; tagliateli a lamelle sottilissime con una mandolina, lasciatele per 5 minuti in acqua e ghiaccio, scolatele e conditele con un filo d'olio, un pizzico di sale, il succo del limone e qualche ciuffetto di aneto. Servite il nasello accompagnandolo con i finocchi.



INTERVISTA



LA PAROLA ALL'ESPERTO
CORRADO PICCINETTI, GIÀ PROFESSORE DI ECOLOGIA ALL'UNIVERSITÀ DI BOLOGNA E GIÀ RESPONSABILE SCIENTIFICO DEL LABORATORIO DI BIOLOGIA MARINA E PESCA DI FANO, SI È DEDICATO ALLO STUDIO DI PESCA, ACQUACOLTURA E ORGANISMI MARINI. ED È ANCHE UN BUONGUSTAIO CON COMPETENZE IN AMBITO GASTRONOMICO.

QUALI SONO I FATTORI CHE PIÙ INFLUENZANO IL SAPORE DI QUESTI PESCI?

OLTRE A MODO DI ALIMENTARSI, ETÀ, DIMENSIONI E AREA DI PROVENIENZA, CONTA MOLTO LA FRESCHEZZA. CONSUMATO ENTRO LE 24 ORE IL PESCE HA UN SAPORE COMPLETAMENTE DIVERSO RISPETTO A UN PRODOTTO MENO FRESCO, CONGELATO O CONSERVATO.

QUINDI NEL CASO DI MERLUZZO E NASELLO?

IL MERLUZZO PROVIENE DAL NORD DELLA NORVEGIA, È DI GRANDI DIMENSIONI E TRADIZIONALMENTE ARRIVA IN COMMERCIO CONSERVATO: CONGELATO, ESSICCATO O SOTTO SALE. IL SUO SAPORE È NATURALMENTE INTENSO. AL CONTRARIO QUELLO DEL NASELLO È GENTILE: PIÙ È PICCOLO E FRESCO, PIÙ IL SUO GUSTO SARÀ DELICATO. NON A CASO È COMUNEMENTE CONSIDERATO IL PESCE PIÙ ADATTO AI BAMBINI.

COME SI PUÒ SCEGLIERE CONSAPEVOLMENTE?

CON LA TRACCIABILITÀ NON SI SBAGLIA: SULLE CONFEZIONI DEVONO ESSERE RIPORTATI TUTTI I DATI E IN PARTICOLARE LA PROVENIENZA E LA DATA DEL PESCATO.

il nordico

Il merluzzo arriva in Italia in tranci o filetti freschi, oppure, più spesso, congelati o surgelati.

In entrambi i casi sono facilmente pronti per l'uso. Hanno carni magre, sapore intenso ma non invadente e sono semplici da preparare.

Gli impieghi in cucina sono svariati: il merluzzo infatti è un pesce versatile, che si presta per essere cucinato al naturale, al vapore, marinato, fritto, mantecato o in umido.



FILETTI DI MERLUZZO IN SALSA ALLA SENAPE E PISTACCHI

PER 4 PERSONE

FACILE

PREPARAZIONE 20 MINUTI

COTTURA 15 MINUTI

210 CAL/PORZIONE

600 g di filetti di merluzzo – 1 mazzetto di prezzemolo – 2 dl di latte – 10 g di farina 00 – 1 cucchiaino di senape saporita – 20 g di pistacchi a lamelle – 20 g di burro – sale – pepe nero in grani

1 Pulite e lavate il prezzemolo, distribuite le foglie sul fondo di una grossa padella e copritele con i filetti di merluzzo insaporiti con un pizzico di sale. Versate tutto intorno il latte e lo stesso quantitativo di acqua, portate a leggera ebollizione e cuocete per 5 minuti.

2 Spegnete il fuoco, scolate il merluzzo, trasferitelo in una teglietta rivestita con carta da forno, copritelo con un foglio di alluminio e tenetelo nel forno caldo a 80°.

3 Portate a ebollizione il liquido di cottura del pesce filtrato, unite il burro lavorato con la farina e mescolate con una frusta, per evitare che si formino i grumi. Unite la senape, cuocete la salsa a fuoco dolce per 7-8 minuti e regolate di sale. Accompagnate il pesce con la salsa, completate con qualche grano di pepe pestato nel mortaio e i pistacchi e servite.





PP

NASELLI IN UMIDO CON PORCINI

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
240 CAL/PORZIONE

4 piccoli naselli già puliti – 600 g di porcini – 500 g di pomodori pelati – 1 cipolla rossa – 2 rametti di origano fresco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Sbucciate la cipolla e tagliatela a fettine, scaldate 4 cucchiai di olio in una casseruola, unite la cipolla, lasciatela stufare dolcemente per 3-4 minuti, aggiungete i pomodori pelati spezzettati, salate e cuocete la salsa coperta per 15 minuti.
2 Pulite i funghi, eliminando la parte terrosa dei gambi e strofinandoli delicatamente con un telo umido per eliminare tutti i residui di terra. Tagliate i più grandi a fette e i più piccoli a metà e cuoceteli in una padella con 3 cucchiai di olio e un pizzico di sale per 5 minuti. Uniteli al sugo di pomodoro e trasferite il tutto in una teglia da forno.
3 Sciacquate e asciugate i naselli, salateli, pepateli e disponeteli nella teglia. Cuoceteli in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti. Cospargeteli con le foglioline di origano e serviteli.



MERLUZZO SPEZIATO AL LIMONE CON PREZZEMOLO E MENTA

PER 4 PERSONE

FACILE

PREPARAZIONE 20 MINUTI

COTTURA 15 MINUTI

220 CAL/PORZIONE

600 g di filetto di merluzzo

- 1 limone non trattato

- 1/2 cucchiaino di coriandolo in
polvere - 1/2 cucchiaino di paprica

affumicata - 1/2 cucchiaino di
cumino in polvere - 50 g di farina 00

- 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di
prezzemolo - 12 foglioline di menta
- 40 g di burro - sale

1 Tagliate i filetti di merluzzo in due parti, sciacquateli e asciugateli. Mescolate in una piccola teglia la farina con le spezie e un pizzico di sale. Sciogliete il burro in un padellino, unite il succo di limone filtrato, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare.

2 Insaporite i filetti di merluzzo con un pizzico di sale, passateli nel burro al limone e poi nella

farina speziata e trasferiteli in una pirofila. Sbucciate lo spicchio d'aglio, tagliatelo a metà, eliminate l'anima centrale e tritatelo grossolanamente. Mescolatelo con il burro al limone rimasto e versate il tutto nella pirofila. **3** Fate cuocere il pesce in forno già caldo a 230° per 10 minuti. Sfornate il merluzzo, completate con foglie di menta e prezzemolo e, se vi piace, con fettine di limone e servite subito.

NASELLO CON POLENTA CREMOSA, CAPPERI FRITTI E FILETTI DI ACCIUGA

PER 4 PERSONE

FACILE

PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO

COTTURA 25 MINUTI

460 CAL/PORZIONE

500 g di filetti di nasellini – 1 porro – 4 filetti d'acciuga sott'olio – 200 g di farina per polenta precotta – 1/2 litro di latte – 100 g di panna acida – 1 cucchiaino di capperi sotto sale – olio extravergine d'oliva – sale

1 Dissalate i capperi, metteteli a bagno in acqua tiepida per 20 minuti, scolateli e asciugateli. Pulite il porro, eliminate la parte verde delle foglie e la radice e tagliate la parte rimasta a fette di 1/2 cm. Scaldate 4 cucchiaini di olio in una padella antiaderente, fate sciogliere le acciughe, mescolando con un cucchiaino di legno.

2 Aggiungete i porri e 1/2 dl di acqua e cuoceteli su fiamma bassa per 5 minuti, unite i nasellini ridotti a bocconcini, alzate la fiamma e cuoceteli per 3-4 minuti rigirandoli a metà cottura. Spegnete e tenete in caldo.

3 Portate il latte e lo stesso quantitativo di acqua al limite dell'ebollizione, salate leggermente, versate la farina per polenta a pioggia, mescolando con una frusta e cuocete per il tempo indicato sulla confezione. Intanto fate friggere i capperi in un padellino con un filo d'olio, finché saranno croccanti. Scolateli, fate mantecare la polenta con la panna acida e servitela con il nasello e i capperi.



il mediterraneo

Il nasello ha carni bianche e delicate ed è facile da pulire, grazie alla sola grande lisca centrale. Ha una bassa percentuale di grassi, ma contiene una buona quantità di proteine e sali minerali.

È molto digeribile e ha un sapore così tenue, da piacere anche a chi in genere non ama il pesce. Dà il meglio in cotture poco prolungate al cartoccio, in padella e al forno.

Ma è delizioso anche, semplicemente lessato o al vapore con un filo di olio extravergine d'oliva e qualche goccia di succo di limone.



Pagina 64: piatto Petra Sarda. Pagina 65: piatto e ciotolino Petra Sarda, tovagliolo Busatti. Pagina 66: piatto piano di Caterina Von Weiss, ciotola salsa Petra Sarda, piattino bianco Forme di Farina. Pagina 67: vassoio di Forme di Farina, ciotola Petra Sarda, posata 100Fa Milano. Pagina 68: piatto e ciotola di Forme di Farina. Pagina 69: piatto Forme di Farina, bicchiere littala, tovagliolo di Society Limonta. Indirizzi a pagina 146.

se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

APICOLTORI SI DIVENTA CORSIALMIELE

Per dare un'opportunità di lavoro qualificato a tutti, è nato il progetto di apicoltura Bee My Job. Nato ad Alessandria è già proposto in altre zone d'Italia, offre corsi teorico-pratici, tirocini e borse di studio anche a richiedenti asilo e rifugiati ispirandosi alla laboriosa solidarietà delle api (beemyjob.it).



INTERVENTI ECOLOGICI

dal freezer al ghiacciaio

Di freddo Frosta se ne intende, produce infatti surgelati a basso impatto ambientale, per esempio non utilizzando aerei per il trasporto merci. Forse anche per questo partecipa alla Carovana dei Ghiacciai 2020 con il Comitato Glaciologico Italiano per monitorare la salute delle vette alpine e misurare gli effetti dei cambiamenti climatici. Con Legambiente, poi, lavora anche a un grande progetto di agroecologia per ingredienti sostenibili (frosta.it).



curare il mare

FA BENE (ANCHE) ALLA TERRA

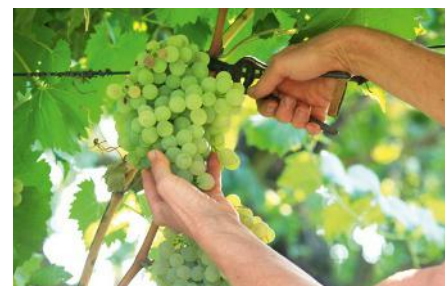
Sinonimo di spiaggia, pesce e iodio il mare, in realtà, è soprattutto un polmone azzurro potentissimo. Occupa il 70% della superficie terrestre, contribuisce ad oltre il 50% dell'ossigeno che respiriamo e neutralizza un terzo dell'anidride carbonica contrastando, così, anche il fenomeno del cambiamento climatico. Per questo l'associazione Mare Vivo, impegnata da 35 anni in campagne di sensibilizzazione e in prima linea nelle azioni a tutela di fondali, pesci e litorali, ha fatto della riforestazione della Posidonia la sua bandiera. Questa pianta sottomarina, specie protetta e distrutta da pesca a strascico e sfruttamento selvaggio delle coste, produce enormi quantità di ossigeno (16 litri al giorno per mq, per un valore ecologico stimato in 2.250 euro all'anno). Le sue praterie contrastano l'erosione del suolo, nutrono molte specie marine, le proteggono dai predatori e sono per tanti pesci accoglienti nursery. Tutelare il Mare e chi lo abita riossigena (anche) la Terra (marevivo.it)



FIERA BIOLOGICA

vita "sana"

Torna il grande evento espositivo dedicato al benessere, l'ambiente e la salute con approccio buono e naturale. Dal 9 al 11 ottobre BolognaFiere, in totale sicurezza e distanziamento garantito, ospita Sana Restart al motto di "la rivoluzione passa dal bio". Prodotti selezionati, pratiche innovative e un grande forum sul biologico: dalle norme alle spezie passando per alimenti e terapie naturali (sana.it)



CANTINE VERDI

ECO VINO

Da oltre 100 anni la famiglia Toso produce Moscato e Asti Spumante, ora anche secco senza solfiti. La nuova produzione ha abbattuto l'uso di combustibile minerale grazie a una caldaia a biomassa alimentata da scarti di lavorazione e a tre impianti fotovoltaici. Il magazzino, automatizzato consente di stoccare tutte le bottiglie presso la sede diminuendo l'utilizzo di camion, per un piacevole ecosistema a km zero (toso.it)



Il segreto di una ricetta gourmet.

Foxy Cartapaglia è l'ingrediente indispensabile delle ricette degli chef.

Grazie alla resistenza e all'assorbente uniche, trasforma ogni fritto in un piatto straordinariamente delicato e leggero.

Per questo è l'asciugatutto scelto da Gambero Rosso.



SCELTI DA SALE&PEPE



la passione dei formaggi

Mamma di tre gemelle adolescenti, Giovanna Frova è Country Manager di Switzerland Cheese Marketing Italia (formaggisvizzeri.it), la società che promuove e divulga la conoscenza dei principali formaggi svizzeri in Italia. Dopo una lunga esperienza nel marketing, da 20 anni segue il mondo caseario elvetico, condividendo la sua passione per il lavoro con quella per la cucina, che coltiva fin da ragazzina. Nei suoi piatti non possono mancare i formaggi, che ama per la loro versatilità (come il Gruyère) o per la loro natura conviviale: cosa c'è di meglio che condividere con gli amici una fonduta, la raclette o un aperitivo con il Tête de Moine?

CUORE ITALIANO anima svizzera

ESPERTA DI PRODUZIONE CASEARIA ELVETICA, GIOVANNA FROVA CI PORTA
ALLA SCOPERTA DELLE ECCELLENZE DELLA TRADIZIONE

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi, ricette di Giovanna Frova



RISOTTO CREMOSO CON FIORE
DI TÊTE DE MOINE DOP,
MIELE E GRANELLA DI NOCCIOLE

pag. 77



MILLEFOGLIE DI PATATE CON GRUYÈRE DOP,
SPECK E ROSMARINO

pag. 78

“Fin da bambina ho sempre avuto un'anima montanara. Ricordo le passeggiate in montagna con il pranzo al sacco dove non mancava mai pane e formaggio, per me una vera prelibatezza e sinonimo di natura”, ci racconta Giovanna Frova mentre affetta sorridente un pezzo di Gruyère. Ha dunque origini lontane l'amore per i formaggi di questa milanese doc, che da molti anni si occupa con entusiasmo di promuovere il mondo caseario svizzero. Una produzione molto vasta e sfaccettata (sono circa 450 le tipologie), erede di una tradizione antichissima.

Nel rispetto della genuinità

In Svizzera circa l'80% dei terreni agricoli non è adatto alla coltivazione ed è quindi dedicato all'allevamento e ai pascoli, dove le mucche brucano libere. Con il loro latte, appena munto, vengono realizzati formaggi genuini e senza additivi da casari esperti, per gran parte di piccole imprese artigianali. “Ogni volta che visito nuovi caseifici o cantine

di maturazione” aggiunge Giovanna, “rimango affascinata dalla storia di questi luoghi e dal tramandarsi di antichi gesti artigianali, oggi in parte sostituiti da macchinari efficienti e sicuri. Tra i tanti personaggi che ho incontrato, ricordo un produttore di Gruyère che abitava al piano superiore del caseificio: davvero a conduzione familiare!” Nel mondo dei formaggi elvetici, il Gruyère è certamente uno dei più noti, contrassegnato dalla DOP (AOP in Svizzera) come il Tête de Moine e un'altra decina: strettamente legati al territorio d'origine, devono rispettare i disciplinari dei rispettivi consorzi. Tra gli altri l'Emmentaler, il famoso formaggio con i buchi della valle dell'Emme, dal gusto dolce che ricorda la noce (il classico, stagionato 4 mesi; più intenso quello più maturo). E lo Sbrinz, a pasta extradura e lunga stagionatura (18, 22 e 24 mesi), aromatico e piccante.



Scotch-Brite® Fresh Dotata delle innovative sfere abrasive Scotch-Brite® Scrub Dots è ideale per lavare i piatti, non trattiene i residui di cibo, rimuove le incrostazioni, pulisce rapidamente senza trattenere lo sporco né graffiare le superfici. Ideale anche per la pulizia del forno.





Quando raschiate il Tête de Moine con la girolle per formare le rosette, non esercitate una pressione eccessiva.

La crosta cadrà sul piatto. Se il formaggio avanza, potete conservarlo in frigo per qualche settimana, avvolto nella pellicola o nel contenitore apposito.



RISOTTO CREMOSO CON FIORE DI TÊTE DE MOINE DOP, MIELE E GRANELLA DI NOCCIOLE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI

300 g di riso Carnaroli – 1 scalogno – 1 bicchiere di vino bianco – 1 litro di brodo vegetale – circa 200 g di Tête de Moine Dop – 1 vasetto di miele al rosmarino – granella di nocciole – burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero in grani

1 Tritate finemente lo scalogno e fatelo imbiondire in una casseruola con una noce di burro e un cucchiaino di olio.

2 Aggiungete il riso e fatelo tostare per qualche minuto sfumando con il vino fino a evaporazione.

3 Versate un mestolo alla volta di brodo e cuocete mescolando di tanto in tanto.

4 Nel frattempo tostate per qualche minuto la granella di nocciole. Poi preparate le rosette di Tête de Moine, utilizzando l'apposita girolle (strumento per tagliarlo a sfoglie sottilissime), che viene veduta insieme al formaggio.

5 Tagliate 8 rosette e tenetele da parte.

6 Portate a cottura il riso, aggiungendo il brodo secondo necessità. Poi togliete dal fuoco, regolate di sale e mantecate con un po' di burro.

7 Unite 4 rosette di formaggio e completate la mantecatura. Suddividete il risotto nei piatti, aggiungete un giro di miele, la granella di nocciole e pepe nero macinato grossolanamente. Infine decorate i piatti disponendo al centro di ognuno una delle 4 rosette di Tête de Moine rimaste. Se vi piace, decorate con foglioline di timo fresco.

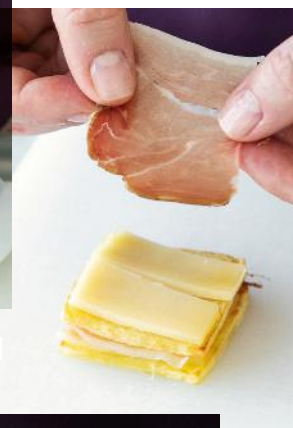


TÊTE DE MOINE

Prodotto nel Giura in una decina di caseifici di montagna, ha gusto delicato. Non viene tagliato ma raschiato in ciuffetti simili a fiori: in questo modo la superficie a contatto con l'aria è maggiore e il formaggio sprigiona al meglio il suo ricco bouquet.



Per le millefoglie sono indicate le patate a pasta gialla, dalla polpa più soda e meno farinosa di quelle bianche. Tagliate a fettine sottili, si cuociono in forno senza che perdano compattezza. Il Gruyère, classico formaggio da fonduta, è perfetto per completare il piatto sciogliendosi leggermente.



MILLEFOGLIE DI PATATE CON GRUYÈRE DOP, SPECK E ROSMARINO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 12 MINUTI

4 patate gialle se possibile della stessa dimensione
– 250 g di Gruyère DOP a fettine sottili e 50 g grattugiato – 80 g di speck a fette sottili – pangrattato – rosmarino – olio extravergine d'oliva – sale

- 1** Lavate le patate, sbucciatele e affettatele a uno spessore di circa 1/2 cm.
- 2** Con l'aiuto di 1 coppapasta quadrato di circa 4 cm di lato tagliate le patate a quadrati, tenendo da parte qualche fetta da cui ricaverete una decina di quadrati più piccoli, di circa 3 cm di lato.
- 3** Disponeteli tutti su una leccarda ricoperta di carta da forno, salateli e infornateli a 200° per circa 10 minuti. Toglieteli dal forno e lasciateli intiepidire su una gratella.
- 4** Nel frattempo tagliate lo speck a quadrati della dimensione delle patate più grandi.
- 5** Fate lo stesso con il Gruyère a fettine.
- 6** Sulla leccarda ricoperta di carta da forno leggermente unta di olio componete le torrette, alternando fettine di patata, di Gruyère e di speck.

7 Terminate con i quadrati piccoli di patate, spolverizzati con il Gruyère grattugiato e con un pizzico di pangrattato. Fissate le millefoglie con uno stuzzicadenti da spiedino e passatele per qualche minuto sotto il grill del forno, fino a che saranno dorate e il Gruyère leggermente sciolto. Sfornate le millefoglie, disponetele nei piatti e sostituite lo stuzzicadenti con un rametto di rosmarino. Servite subito.



GRUYÈRE

È un formaggio a pasta dura, dal gusto aromatico e sapido, che viene prodotto da quasi mille anni nella regione di Gruyères. Durante la stagionatura, le forme vengono spazzolate e lavate con acqua salata, che regala al formaggio il suo gusto peculiare.



The *Choice*
of those
who know.



hausbrandt.it



Grano saraceno

LA VALTELLINA È LA TERRA D'ELEZIONE DI QUESTO FINTO CEREALE IN FASE DI RISCOPERTA. DAL CHICCO SCURO MOLTO NUTRIENTE

**di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi.
Si ringrazia il Molino Tudori di Teglio (SO)
per aver fornito il grano saraceno**

La domanda sorge spontanea: perché saraceno? Questo grano che non è un cereale (appartiene alla famiglia delle Poligonacee) ha in comune con i Mori, i Saraceni appunto, solo il colore scuro del chicco. Ma l'etimologia è greca (*sarakenos*) e significa "orientale". Coltivato in Cina, Corea e Giappone nel II secolo a. C., arrivò in Europa dalla Siberia e dalla Russia intorno al 1400 (Germania); e infine in Italia (1500-1600), prima in Veneto e poi in Valtellina, in particolare sul versante retico, più soleggiato, nella zona di Teglio. Rustico e resistente, il grano saraceno fu la base dell'alimentazione contadina valtellinese per secoli, perché molto nutriente; poi, a partire dal 1900, questa coltura considerata povera venne progressivamente abbandonata

per altri cereali più redditizi (mais, frumento). Ma oggi, quale farina si utilizza per i pizzoccheri, piatto simbolo della Valtellina? In massima parte di origine straniera (Polonia), da grano coltivato in loco o importata direttamente come sfarinato. Ma c'è una buona notizia: dagli Anni 2000 anche le varietà autoctone sono in fase di riscoperta, grazie alla nascita dell'Associazione per la Coltura del grano saraceno di Teglio e dei cereali alpini tradizionali. "Siamo 16 soci", spiega il presidente Andrea Fanchi "per un totale di circa 11 ettari di campi coltivati e maciniamo il grano al mulino Menaglio, tradizionale ad acqua (visitabile

nuove tendenze

Il grano saraceno è molto apprezzato nelle cucine salutista e vegana grazie ai pochi trattamenti subiti durante la coltivazione (la farina è spesso bio) e al profilo nutrizionale molto ricco.

GRATIN PROFUMATO AI PORRI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
20 MINUTI
COTTURA 75 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

200 g di grano saraceno decorticato – 1 porro
– 3 uova – 500 ml di latte
– 150 g di grana padano
Dop grattugiato – noce moscata – 1 rametto di rosmarino – olio extravergine d'oliva
– sale – pepe

1 Lessate il grano saraceno in abbondante acqua salata per circa 15 minuti; scolatelo e trasferitelo in una ciotola.

2 Mentre cuoce il grano mondate il porro eliminando la radice e le foglie verdi. Affettatelo e rosolatelo dolcemente in una padella con 2 cucchiaini di olio per 3-4 minuti. Conditelo con sale e pepe e toglietelo dal fuoco. Accendete il forno a 180°.

3 Mescolate il grano saraceno con il porro stufato, le uova sbattute, il grana e il latte; condite con sale, pepe e una generosa grattata di noce moscata.

4 Trasferite il composto in una pirofila o in più pirofile monodose e guarnite con un rametto o ciuffetti di rosmarino. Cuocete in forno per circa 1 ora o fino a quando tutto il liquido si sarà rappreso e la superficie risulterà leggermente dorata. Servite il gratin tiepido o a temperatura ambiente.

(ricetta di Molino Filippini, Teglio, SO)

come museo)". Invece l'azienda Molino Tudori ha un progetto in collaborazione con Coldiretti e Bosco Pastificio Valtellinese, per realizzare un pizzocchero Igp solo con materie prime italiane.

Dai chicchi alla farina negra

Il seme del saraceno ha forma piramidale e colore marrone scuro. In commercio si trova in chicchi, farina e fiocchi. I chicchi sono decorticati, cioè privati della crusca esterna non edibile, dal sapore più intenso se tostati. Vanno sciacquati e poi cucinati asciutti (dopo la cottura in acqua pari al doppio del loro peso), in insalate o risottati; oppure in zuppe, gratin, polpette e ripieni. Tra le tante insalate, da provare quelle con zucchine e carote; broccoli; pomodori, olive e feta; tonno, fagiolini e pomodorini. Le zuppe, molto corroboranti, si possono arricchire con le lenticchie rosse oppure, alla valtellinese, con formaggio, verza e patate, come i pizzoccheri. Gustoso l'abbinamento con i legumi anche nei burger e nelle polpette. La farina di grano saraceno in Valtellina è la base delle specialità tradizionali: oltre ai pizzoccheri, gli sciatt (fritti con il formaggio Casera), i chisiöi (simili ma piatti) e la polenta taragna. Priva di glutine e quindi adatta ai celiaci, la "farina negra" è anche ottima per i dolci, dai biscotti ai muffin alle torte (da sola o miscelata con altri sfarinati), e si può usare per gallette, pane e pasta.



LUNGO IL Tagliamento

DALLE ALPI AL MARE, SEGUENDO IL CORSO DEL FIUME CHE HA
MODELLATO TERRITORI VOCATI A ECCELLENZE GASTRONOMICHE

testi di Paola Mancuso, foto di Laura Spinelli

Unico perché libero, ultimo esempio di fiume alpino che scorre senza interventi da parte dell'uomo, il Tagliamento è un modello di ecosistema all'attenzione della comunità scientifica internazionale. Un lungo corridoio di oltre 150 km che collega le Alpi e il Mediterraneo, che nei millenni ha modellato territori e creato un mosaico di habitat ideali per coltivazioni e allevamenti. Per questo il *Tilimént* è un fiume anche fortemente identitario, entrato nelle vite di generazioni di friulani come risorsa un tempo di sussistenza, oggi di economia. Molti dei prodotti eccellenti tradizionali che offre il territorio hanno infatti uno stretto legame proprio con il "re dei fiumi alpini".

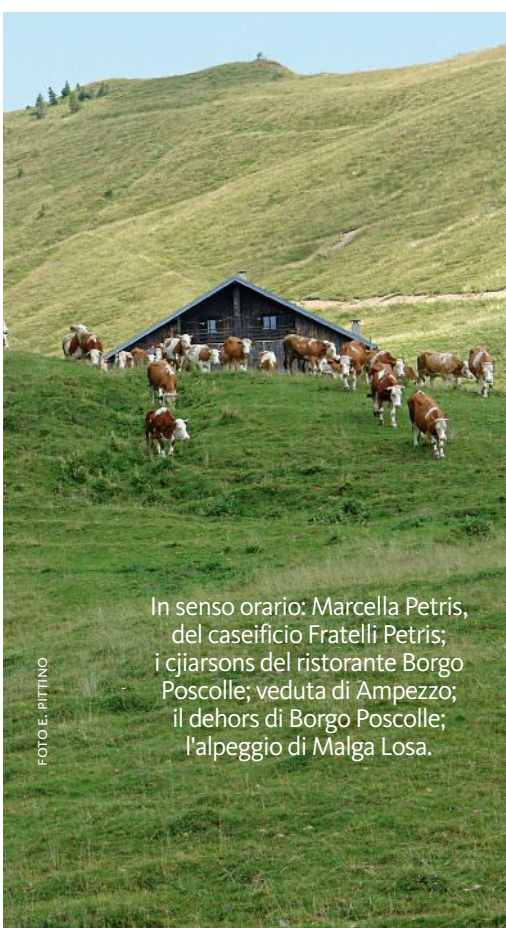
Per raccontarne le culture e le specialità enogastronomiche, famosissime o poco conosciute, abbiamo disegnato un itinerario, selezionando alcuni produttori proposti dalla Strada del Vino e dei Sapori del FVG (tastefvg.it). Il nostro tour parte dall'estremo lembo settentrionale del Friuli, nel superbo scenario montano della Carnia. Qui sopravvivono malghe dove i casari lavorano ancora con metodi secolari, artefici delle migliori espressioni di specialità che caratterizzano l'intera cucina friulana: dalla ricotta affumicata che condisce i tipici cjarsons al *formadi frant* (un tempo formaggio di recupero, oggi nella lista Pat). Nella famiglia Petris, malgari da generazioni, si tramanda la

segue >



CJARSONS ALLE ERBE

pag. 93



In senso orario: Marcella Petris,
del caseificio Fratelli Petris;
i cjarsons del ristorante Borgo
Poscolle; veduta di Ampezzo;
il dehors di Borgo Poscolle;
l'alpeggio di Malga Losa.

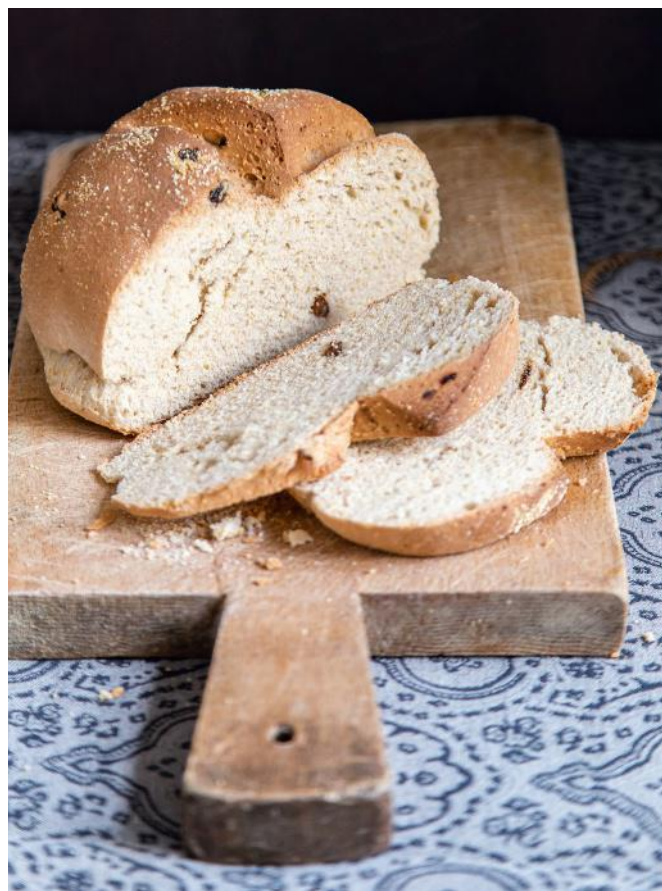


ULDERICA DA POZZO

FOTO E. RITTINO

TOC IN BRAIDE CON FUNGHI

pag. 93



transumanza estiva dal fondovalle ai pascoli in quota. Si arriva alla piccola azienda da Ampezzo, salendo lungo una stradina in mezzo ai boschi, mentre l'alpeggio è a Malga Losa, dove le mucche pascolano tra erbe spontanee e acque pure a 1.765 m. Lì si svolge l'intero ciclo di produzione, da giugno a settembre: il latte viene lavorato da Gianni, mastro casaro di famiglia, con metodi antichi e tutti manuali. Ne nascono prodotti eccellenti come il burro *ont* (chiarificato) e il *Çuç di mont* (çuç sta per formaggio), presidio Slow Food. Ricavato da latte misto (vaccino e caprino) lavorato a crudo e stagionato per almeno 45 giorni, ha pasta gialla ed elastica con grandi occhiature, dall'intenso profumo di erbe.

La tappa successiva è Tolmezzo. Il Borgat, il nucleo storico con strade porticate, ogni lunedì ospita l'antico mercato contadino, dove si acquistano i più tipici prodotti della regione: dall'aglio dolce di Resia alle antiche varietà di mela.

Dopo aver attraversato trasversalmente la Carnia, il Tagliamento piega a Sud, nei pressi di Venzone. Questa antica cittadina murata, insieme alle vicine Gemona e Osoppo, è virtuoso esempio della cosiddetta "ricostruzione riuscita", la caparbia rinascita friulana

dopo i devastanti terremoti del 1976. Dal colle dove sorge il forte di Osoppo si apre il magnifico panorama sull'ampia piana alluvionale costeggiata dal Tagliamento, di grande interesse ambientale per l'articolato sistema di risorgive. Per conservarne patrimonio naturale, tradizioni e attività produttive, è nato nel 2000 l'Ecomuseo delle Acque, museo "diffuso" che opera sul territorio di sei comuni, con sede nell'antico mulino ad acqua Cocconi, l'unico recuperato a Gemona dopo il terremoto. Tra i tanti progetti che l'ecomuseo sostiene, in campo agroalimentare due sono presidi Slow Food: il formaggio della latteria turnaria di

segue >

LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI

È un progetto della Regione Friuli Venezia Giulia, nato nel 2017 e strutturato in 6 itinerari turistici a tema: riunisce aziende vitivinicole, dell'agroalimentare e ristoratori sotto l'insegna dei sapori tipici (turismofvg.it e tastefvg.it).

I luoghi del gusto e i prodotti tradizionali raccontati in questo servizio fanno parte dei percorsi

Da noi in montagna, Da noi sul fiume e Da noi in riviera. Gli altri: Da noi sul Carso, Da noi sui colli e Da noi in pianura.

In questa pagina, Gemona. A sinistra, uno dei piatti di Al Borgat e l'ingresso del ristorante, nel centro di Tolmezzo; il *Pan di sorc*, presidio Slow Food; il mulino Cocconi, sede dell'Ecomuseo delle Acque del Gemonese e dell'Associazione produttori *Pan di sorc*, a Gemona.



FRICO CROCCANTE
E MORBIDO

pag. 93



Campolessi (secondo l'antico modello che permetteva di caseificare il formaggio collettivamente) e il *pan di sorc*. Si tratta di un pane ottenuto dalla miscela di tre farine: di frumento, di segale e di mais cinquantino (*sorc* in friulano), cioè con un ciclo vegetativo precoce, di soli 50 giorni, abbandonato dagli anni '70 e ora in via di recupero. Il *pan di sorc*, cotto a legna, si può acquistare al forno Arcano (Rive d'Arcano, tel. 0432 809348), che rifornisce negozi come Il Cjanton, a Gemona (tel. 0432 972397).

San Daniele, giacimento goloso

A Ragogna, sulla sponda opposta di Pinzano, il Tagliamento raggiunge il suo tratto più stretto e forse più suggestivo prima di percorrere la Bassa friulana. Si ammira dall'alto del castello di San Pietro, oppure ci si immerge nelle sue acque, che nella frazione di Villuzza diventano un'amenità balneare.

A una manciata di chilometri, San Daniele del Friuli è molto più di una tappa. Nel suo centro storico, via Garibaldi è scandita da portici con archi a tutto sesto. Vale una visita la chiesa di Sant'Antonio Abate, oggi sconsacrata e sede di eventi, definita la "cappella Sistina" del Friuli per lo splendido ciclo di affreschi cinquecentesco. Quasi di fronte, sotto i portici, si trova la bottega artigiana di Adelia Di Fant, che produce delizie al cioccolato mantenendo salde radici con uno dei prodotti friulani più tradizionali, la grappa.

Adelia seleziona i migliori distillati locali: grappa bianca Friulana, asciutta e forte (45°) per il ripieno

liquido di strepitose praline dal guscio fondente che esplodono nel palato come uno shottino. Quella Stravecchia, profumata e aromatica dopo 10 anni di invecchiamento in botti di ciliegio, entra generosamente nella crema spalmabile con cioccolato fondente al 61%, da gustare tal quale o nella farcia di praline "spiritose". Ancora la grappa bianca è l'ingrediente delle gubanine, versione mignon del tipico dolce friulano (con noci, uvetta e pinoli). Adelia, sempre alla ricerca di nuovi accostamenti, propone agli estimatori un universo di altre creazioni al cacao.

Tra negozi, bistrot, trattorie e ristoranti, San Daniele è tutta un pullulare di insegne che invitano all'assaggio della sua più famosa eccellenza gastronomica, il prosciutto crudo dal gusto gentile, magari accompagnato dal *tajut*, ovvero il tipico calice di vino Friulano. Sono 31 i produttori che fanno parte del Consorzio della Dop, tenuti al rispetto del disciplinare: cosce fresche di maiali nati, allevati e macellati in Italia, rifilate e ricoperte con sale marino per un numero di giorni equivalente al loro peso in chilogrammi. La lavorazione richiede poi altri, numerosi e delicati passaggi nell'arco di almeno 13 mesi prima di poter ottenere il marchio della denominazione. Cruciale è la stagionatura, perché i prosciutti sono molto esigenti in fatto di microclima: di collina o di montagna, ma non a quote elevate, meglio se con un po' di brezza marina. Questo spiega perché San Daniele è un luogo perfetto: a circa 250 m di altitudine, dista solo 35 km in linea d'aria dalle rive dell'Adriatico. Il vicino corso

segue >

In questa pagina, veduta di San Daniele del Friuli. A sinistra, in senso orario, il castello di Ragogna, poco distante, punto panoramico sul Tagliamento; la lavorazione del Prosciutto di San Daniele Dop al prosciuttificio Prolongo; Alessio Prolongo; le due versioni di frico proposte dal Vecjo Traghet, sul greto del fiume, nei pressi di Ragogna.

del Tagliamento agisce come connettore naturale che permette il magico incontro tra le correnti fresche e asciutte che scendono delle Prealpi carniche con quelle più calde che salgono dal mare. Un magnifico termoregolatore naturale di umidità e temperatura, insomma. Alessio Prolongo, alla terza generazione del prosciuttificio di famiglia, è tra i pochi produttori che ancora ricorrono al metodo di stagionatura tradizionale e naturale: in grandi ambienti, senza aria condizionata, le finestre vengono aperte e chiuse ogni giorno, al mattino per ricevere le brezze da Nord, al pomeriggio per quelle da Sud.

Le acque del Tagliamento, insieme a quelle purissime dei torrenti che lo alimentano, hanno sempre offerto abbondanza di pesci, tra cui trote di specie autoctone come fario e marmorata. Inizialmente considerati di poco pregio, questi pesci d'acqua dolce sono diventati man mano fonte di economia: oggi il Friuli Venezia Giulia è la prima regione in Italia per la produzione di trota iridea (circa il 40% nazionale), originaria dell'America Settentrionale, molto adatta all'allevamento. La troticoltura ha preso piede spontaneamente a partire dagli anni '60-'70, come racconta Mauro Pighin, titolare dell'azienda Friultrota, quando ricorda il padre Giuseppe, che iniziò ad allevare avannotti

per hobby, in uno specchio d'acqua sulle sponde del Tagliamento. Da passione a mestiere, iniziarono le prime, pionieristiche prove di affumicatura, seguite da intuizioni aderenti all'evolversi dei tempi, come quella di offrire prodotti pronti al consumo, ma seguendo metodi di lavorazione artigianale: dalla salatura a secco e spinatura manuale, all'affumicatura naturale da legni, bacche ed erbe aromatiche. Da vent'anni la trota affumicata di San Daniele è inclusa nell'elenco Pat (Prodotti agroalimentari tradizionali) della regione, affumicata a freddo (la rinomata Regina) o a caldo.

Verso il mare

Il Tagliamento continua a scorrere verso il mare attraversando un'ampia pianura che, insieme ad altri fiumi, ha caratterizzato profondamente. Trascinando dai monti detriti calcarei e depositandoli in questo territorio nel corso dei millenni, ha formato una piana di origine alluvionale, sassosa e ghiaiosa. Le montagne che la circondano la riparano dai venti freddi del Nord, mentre permette di far risalire l'influsso mite e umido dell'Adriatico, poco distante. Si è creato così un habitat particolarmente adatto alla coltivazione della vite, che dal 1970 dà origine ai vini con la denominazione Doc Friuli Grave. La presenza di ciottoli ai piedi delle viti

segue >



San Daniele del Friuli.

In questa pagina, il bacino di allevamento di Friultrota a ridosso del Tagliamento. A destra, in senso orario, la fase di salatura delle trote; gli affreschi all'interno della chiesa di Sant'Antonio, nel centro storico; praline nel cono "da passeggio" e preparazione della crema alla grappa Stravecchia nel laboratorio di Adelia Di Fant; Mauro Pighin, titolare di Friultrota.



Scorcio di Valvasone. A destra, in senso orario, Luisa Menini, titolare dell'azienda vitivinicola Borgo delle Oche; la torre Millenaria di Marano; il dehors del ristorante Ivana&Secondo nei pressi di Pinzano e un tratto del vicino Tagliamento.



TACCUINO DI VIAGGIO

Qui sotto le strutture che abbiamo incontrato lungo il nostro percorso. Fanno parte tutte del circuito della Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia (turismofvg.it).

RISTORANTI

Borgo Poscolle

Via Poscolle 21, strada regionale 512, Cavazzano Carnico (Ud), tel. 0433 935085
ELEGANTE TRATTORIA CON ORTO BIOLOGICO. ALL'INTERNO O SOTTO IL PERGOLATO SI GUSTANO PIATTI CARNICI DI QUALITÀ: FREGOLOZ ALLE ERBE, JOTA, BLECS AI GRANI ANTICHI, TORTELLI AL CAPRINO DI SAURIS, FRICO DI MALGA LOSA.

Al Borgat

Piazza Mazzini 7/b, Tolmezzo (Ud), tel. 0433 949657
NEL CENTRO STORICO, PIATTI TIPICI SERVITI IN ABITI TRADIZIONALI: TOC IN BRAIDA, BALE FRANTE (GROSSI GNOCCHI DI PATATA CON FORMADI FRANT), CJARSONS, FRICO.

Al Vecjo Traghet

Via 2 Giugno 19, Ragogna (Ud), tel. 0432 957743
TRATTORIA SULLA RIVA DEL TAGLIAMENTO, DOVE MATTEO OFFRE IL FRICO IN DOPPIA VERSIONE, TRA I MIGLIORI DELLA ZONA.

Ivana & Secondo

Via Manazzons 62, Pinzano al Tagliamento (Pordenone), tel. 0432 950003
NELLA TRATTORIA DI FAMIGLIA, LUCA OFFRE PIATTI A BASE DELLE MIGLIORI SPECIALITÀ DEL TERRITORIO: CERVO FRIULANO, TARTUFO BIANCO DI MUZZANA, RICOTTA AFFUMICATA DI SANTE RUGO, SPECK DI SAURIS. DA GUSTARE SULLA DELIZIOSA TERRAZZA PANORAMICA.

Bilancia di Bepi

Palazzolo dello Stella, tel. 340 3636733
SUGGESTIVA PALAFITTA IMMERSA NELLA LAGUNA DI MARANO, DOVE DANIELE CIPRIAN CUCINA IL PESCATO DEL GIORNO: IN FRITTURA, NEGLI HAMBURGER DI PESCE, COME CONDIMENTO ALLA PASTA, ACCOMPAGNATI DA VINI LOCALI O BIRRE ARTIGIANALI.

PRODUTTORI

Famiglia Petris

Località Lavinal, Strada esterna corso 14, Ampezzo (Ud), famigliapetris.com
RICOTTA AFFUMICATA, BURRO, FRICO E FORMAGGI DI MALGA.

Prosciuttificio Prolongo

Viale Trento e Trieste 129, San Daniele del Friuli (Ud), prolongo.it
STORICA AZIENDA CON SPACCIO APERTO AL PUBBLICO.

FriulTrota

Via Aonedis 10, San Daniele del Friuli (Ud), friultrota.it
TROTE E ALTRI PRODOTTI ITTICI CON SPACCIO DI RIVENDITA AL PUBBLICO.

Adelia Di Fant

Via Giuseppe Garibaldi 27, San Daniele del Friuli (Ud), adeliadifant.com
PRALINE, GUBANINE, DISTILLATI, CREME SPALMABILI E ALTRE DELIZIE AL CIOCCOLATO.

Borgo delle Oche

Borgo Alpi 5, Valvasone (Pn), borgodelleoche.it
TRAMINER, FRIULANO, MALVASIA E ALTRI VINI DOC CON VENDITA ANCHE IN LOCO.

DI INTERESSE

Ecomuseo delle Acque del Gemonese

Borgo Molino, largo Beorje 12, Gemona del Friuli (Ud), ecomuseodelleacque.it
UN ANTICO MULINO OSPITA IL MUSEO DELL'ARTE MOLITORIA, UN CENTRO DI DOCUMENTAZIONE E L'ASSOCIAZIONE PRODUTTORI PAN DI SORC, PRESIDIO SLOW FOOD.

Nico Pavan

tel. 339 6330288
battellosantamaria.it
MARANESE DOC E GRANDE ESPERTO DI STORIA E TRADIZIONI LOCALI, ORGANIZZA TOUR, ANCHE GASTRONOMICI, A BORDO DEL BATTELLO SANTA MARIA O DI PICCOLE IMBARCAZIONI LAGUNARI.

DOVE DORMIRE

LA GERLA BLU

Via Vittorio Cella 7, Verzegnis, lagerlablu.it
B&B DI CATEGORIA SUPERIOR.

AI SAPORI

Via Venezia 57/b, San Daniele del Friuli, aisapori.eu
ALBERGO MODERNO CON 8 CAMERE.

HOUSE BOAT MARINA AZZURRA

Via Casa Bianca 109, Lignano Sabbiadoro, marinaazzurraresort.com
SPAZIOSE HOUSE BOAT ORMEGGIATE IN DARSENA.

è un plus che favorisce l'escursione termica tra giorno e notte, così l'uva matura sviluppando aromi spiccati, che danno origine a vini bianchi freschi e fruttati, ma anche rossi armonici. Dei circa 7 ettari vitati in zona Friuli Doc Grave dell'azienda agricola Borgo delle Oche, 2 ettari e mezzo sono proprio sulle rive del Tagliamento, su un terreno sabbioso e ciottoloso capace di produrre vini aromatici e di notevole freschezza. Del lavoro in vigna si occupa personalmente Luisa Menini, a capo della storica azienda di famiglia, mentre il marito Nicola Pittini, enologo, lavora in cantina. Dal 2004, anno di fondazione del Borgo delle Oche, hanno scelto la strada delle basse rese a favore della qualità, coltivando con metodi biologici vitigni Merlot, Traminer e gli autoctoni Refosco dal Peduncolo Rosso, Friulano, Malvasia, con risultati di eccellenza. Luisa Menini è anche a capo della delegazione di Pordenone della Federazione Vignaioli Indipendenti (Fivi), che raggruppa i viticoltori che seguono la filiera completa: dalla cura della vigna alla vinificazione, all'imbottigliamento. I nettari del Borgo delle Oche si possono degustare nella sede nel centro di Valvasone, tra i Borghi più belli d'Italia. Da non perdere una visita al centro medievale, con edifici affrescati splendidamente restaurati, mulini e calli, intorno all'imponente castello.

Dalla selvaggia Carnia, il Tagliamento termina il suo corso nei pressi di uno dei più animati centri vacanzieri della costa adriatica, Lignano Sabbiadoro. La vivace cittadina è punto di partenza per escursioni a bordo di piccole imbarcazioni nella magica, silenziosa laguna di Marano. Il delizioso borgo di pescatori, di impronta veneziana, è da sempre un importante mercato del pesce: canocchie, ghiozzi, cefali, branzini, passere di mare, anguille. Tra i canneti, habitat di aironi, garzette e cormorani, si raggiunge la Riserva naturale foci dello Stella, fiume di risorgiva, grazie al Tagliamento. In questo eden naturalistico di rara bellezza spunta dall'acqua un villaggio di casoni, antichi capanni in legno e tetto di canne palustri, un tempo rifugio dei pescatori, raggiungibili solo in barca e tutti privati. Per assaporarne comunque l'atmosfera, la Bilancia di Bepi è una suggestiva palafitta dove il tradizionale bilancione raccoglie pesce di laguna a "metro zero".

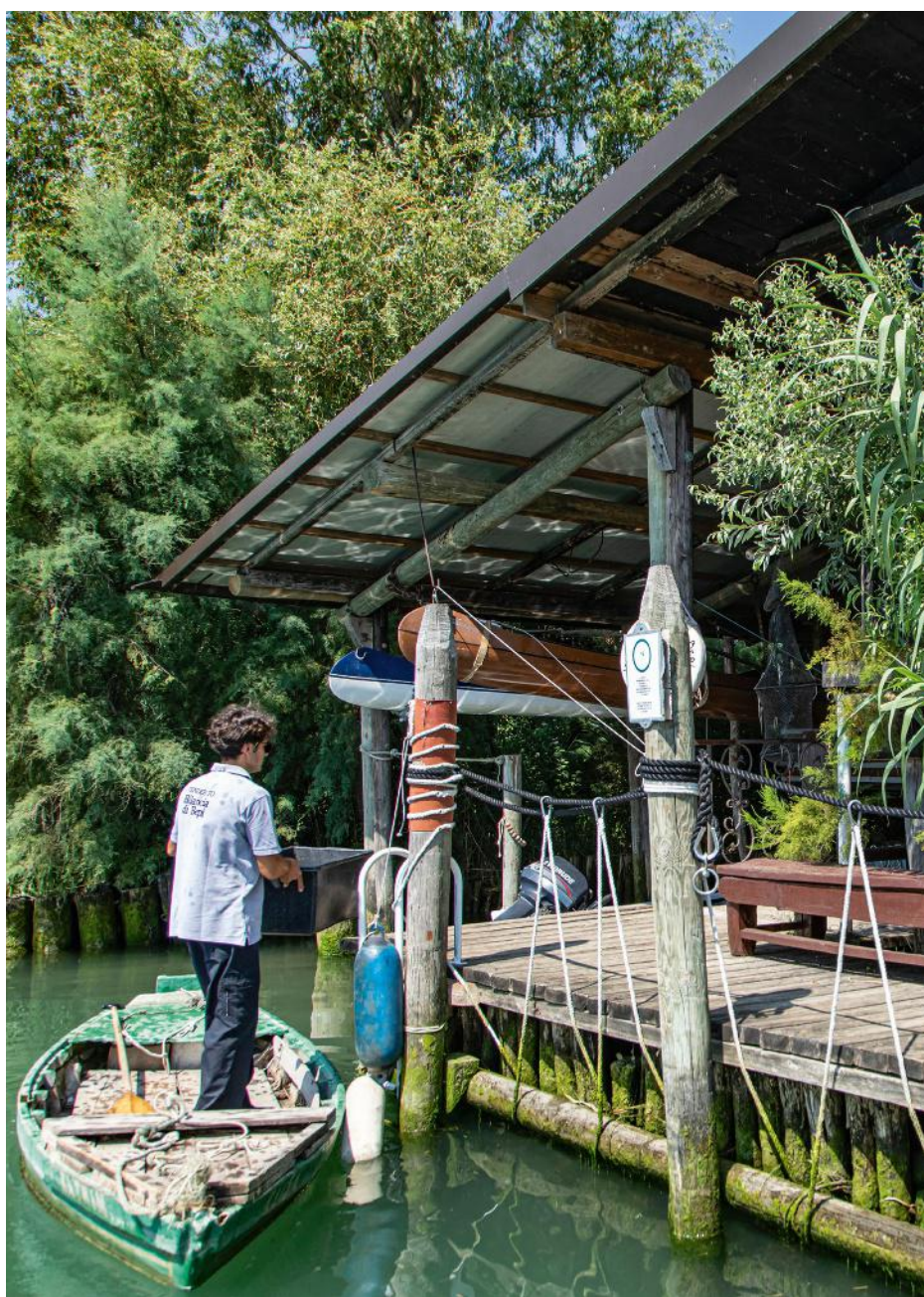




In senso orario: uno dei tradizionali capanni nei pressi della foce del fiume Stella; pescherecci al porto di Marano e uno scorcio del centro storico; la Bilancia di Bepi, dove Daniele Ciprian pesca e cucina il pesce di laguna.



FRITTURA MISTA



CJARSONS ALLE ERBE SU CREMA DI RICOTTA

(Ristorante Borgo Poscolle - Cavazzano Carnico)

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI

per la pasta 500 g farina 00 – 10 g farina di canapa – sale
per il ripieno 300 g tra spinaci, bieta e erbe di campo (sclopit, orecchie di lepre, ortica, piantaggine, tarassaco) – 50 g di erbe aromatiche fresche (maggiorana, melissa, menta, timo, origano, erba cipollina) – 3 scalogni – 20 g di pangrattato – 150 g di ricotta – 20 g di formaggio stravecchio (o parmigiano) grattugiato – noce moscata – sale
per condire 200 g di ricotta affumicata – 200 ml di panna fresca - burro - miele di tiglio – erbe essiccate – sale – pepe

1 Disponete le farine a fontana e incorporate gradualmente 1 l di d'acqua calda salata; impastate fino a ottenere una pasta morbida e non appiccicosa. Fatela riposare per un'oretta.

2 Intanto, sbollentate gli spinaci e le erbe di campo, raffreddatele in acqua fredda, scolatele e strizzatele. Fate un soffritto con gli scalogni tritati fini, aggiungetevi le erbe cotte e fate rosolare; quindi, tritatele assieme alle erbe aromatiche pulite. In una ciotola, mescolate le erbe con la ricotta, il pangrattato, il formaggio grattugiato e se vi piace, una grattatina di noce moscata. Regolate di sale.

3 Stendete la pasta a 2 mm di spessore e ritagliate tanti dischi. Distribuitevi al centro il ripieno preparato, piegate i dischi a metà e chiudeteli, facendo aderire bene i bordi. Create tre increspature, al centro e ai lati.

4 Preparate la crema facendo sciogliere la ricotta affumicata grattugiata con la panna fresca; salate e pepate. Immergete i cjarsons in acqua bollente salata, pochi alla volta, e cuoceteli per 3-4 minuti, in base allo spessore della pasta; scolateli e spadellateli delicatamente con burro fuso. Con l'aiuto di un cucchiaino, distribuite la crema alla ricotta al centro dei piatti e adagiatevi sopra i cjarsons. Completate con qualche goccia di miele ed erbe essiccate.

TOC IN BRAIDE CON FUNGHI

(Ristorante Al Borgat - Tolmezzo)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI

200 g di farina di mais macinata sottile – 250 g di formaggi di Carnia con diverse stagionatura (4-6-8 mesi) – 1 dl di panna fresca – 300 g di funghi misti (porcini e finferli) – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva ricotta affumicata per condire – sale
per la morcje 100 g di burro – 50 g di farina di mais

1 Preparate la polenta: portate a ebollizione 4 dl d'acqua in una casseruola, spegnete il fuoco, salate e versate a pioggia la farina di mais, mescolando energicamente con una frusta. Mettete di nuovo il recipiente sulla fiamma e cuocete per 40 minuti a fuoco basso, sempre mescolando. Al termine dovrà risultare una polentina molto morbida.

2 Intanto, grattugiate i vari tipi di formaggio e fateli fondere in un pentolino con la panna; frullate il tutto in modo da ottenere una crema piuttosto liquida.

3 Mondate i funghi, tagliuzzateli e fateli leggermente rosolare in un tegamino con l'aglio sbucciato e poco olio; salate e cuocete i funghi per almeno 20 minuti.

4 Preparate la morcje: fate fondere il burro in un tegame e rosolatevi la farina di mais fino a quando sarà ben dorata. Distribuite al centro dei piatti un po' di polentina, versarvi sopra 1 mestolino della crema ai formaggi preparata, 1 cucchiaino di funghi trifolati e distribuitevi sopra la morcje. Completate con ricotta affumicata grattugiata.

FRICO MORBIDO E FRICO CROCCANTE

(Ristorante Al Vecjo Traghet - Villuzza di Ragogna)

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI

per 1 frico morbido 100 g di patate farinose – 150 g di Montasio fresco – sale
per 1 frico croccante 230 g di Montasio di media stagionatura – olio di semi per friggere

1 Per il frico morbido, pelate le patate, lavatele, asciugatele e grattugiatele grossolanamente con la grattugia a fori grossi. Scaldate una padella antiaderente e, senza aggiungere grassi, fatevi rosolare le patate, coperte, per 20 minuti circa o fino a quando saranno cotte e morbide.

2 Intanto, riducete il formaggio a listarelle sottili, aggiungetele alle patate cotte e fate amalgamare il tutto, mescolando. Salate leggermente e fate rosolare il frico fino a quando si sarà formata una crosticina dorata. Giratelo sull'altro lato con l'aiuto di una paletta

e fatelo dorare anche sull'altro lato. Servitelo tagliato a spicchi.

3 Per il frico croccante, tagliate il formaggio a fette e tritatelo fine.

Scaldate poco olio in una padella antiaderente e unite il Montasio.

4 Quando si sarà sciolto e sarà diventato dorato, giratelo con l'aiuto di 2 palette e procedete con la cottura sull'altro lato. Sempre con l'aiuto di 2 palette, levatelo con attenzione dalla padella e trasferitelo a sgocciolare su carta da cucina.

FRITTURA MISTA

(Bilancia di Bepi, Piancada - Palazzolo dello Stella)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI

600 g circa di pesce di laguna freschissimo misto (alici, latterini, cefali, passera pianuzza, moeche) – 100 g di farine miste (oo, di mais, di riso) – 1 uovo – olio di semi di arachidi – sale – polenta per accompagnare

1 Eliminate la testa dai cefali e dalle alici, riducete a grossi pezzi la passera pianuzza, sciacquate sotto acqua fredda corrente tutti i pesci e asciugateli.

2 Sgusciate l'uovo, sbattetelo leggermente e passatevi i cefali. Passate tutti i pesci nella miscela di farine, eliminando l'eccesso.

3 Scaldate abbondante olio, friggetevi i pesci e scolateli su carta da cucina. Salate e guarnite, a piacere, con salicornia e pomodorini. Servite con fette di polenta abbrustolita.

patate CHIC

ABBINATE
A INGREDIENTI
SFIZIOSI, SONO
LA QUINTESSENZA
DELLA PIÙ ELEGANTE
GOLOSITÀ

a cura di Monica Pilotto,
ricette di Alessandra Avallone,
foto di Felice Scoccimarro,
styling Alkèmia





TORTINO TARTUFATO

FACILE
PER 4-6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 55 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

600 g di patate a pasta gialla
– 2 scalogni – 1 bicchierino di vino
bianco secco – 1 tartufo nero medio
– 2 acciughe sott'olio – 90 g di
burro sale – pepe

1 Sbucciate gli scalogni e tritateli finemente, poi fateli stufare in una piccola casseruola con 10 g di burro, salate e bagnate con il vino bianco facendolo evaporare completamente. Fuori dal fuoco unite le acciughe tritate, il pepe e metà tartufo grattugiato fine.

2 Amalgamate il burro rimasto, ammorbidito, alla preparazione di tartufo. Sbucciate le patate, lavatele e affettatele sottili con la mandolina.

3 Rivestite uno stampo del diametro di 20-22 cm con carta da forno, disponete le patate a strati, spennellando ogni strato con il burro aromatizzato. Coprite il tortino con un disco di carta, appoggiatevi un peso (come piena d'acqua) e cuocete in forno a 180° 45 minuti. Sformate, completate con tartufo rimasto, a lamelle, e servite ben caldo.

PATATINE ARROSTO ALLO ZAFFERANO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
270 CAL/PORZIONE

500 g di piccole patate da forno
– 1 bustina di zafferano – un pizzico
di zafferano in stigmi – 1 bicchiere
di vino bianco secco – 60 g di burro
chiarificato – sale – pepe misto

1 Lavate le patate poi, senza togliere la buccia, fatele sbollentare per 5 minuti in acqua salata. Scolatele e tagliatele a metà. Sciogliete il burro chiarificato in una padella che possa andare anche in forno.

2 Rosolate le patate nel condimento per alcuni minuti, girandole delicatamente, facendo attenzione a non romperle, e insaporitele con una presa di sale. Stemperate la bustina di zafferano nel

vino bianco, poi versatelo in padella sulle patate, mescolate per 2 minuti; quindi proseguite la cottura in forno a 200° per 30 minuti.

3 Intanto tostate lo zafferano in stigmi in un padellino antiaderente senza grassi e distribuitelo sulle patate quando saranno ben dorate. Completate con una macinata di pepe e guarnite, se vi piace, con i petali dei fiordalisi o altri fiori eduli,

FUNGHETTI RIPIENI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
270 CAL/PORZIONE

8 patate medie a buccia rossa
– **1 fetta di bacon** – **30 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato**
– **30 g di burro** – **1 dl di panna fresca**
– **1 cucchiaino di yogurt** – **qualche filo di erba cipollina** – **sale**

1 Lavate le patate, poi lessatele con la buccia in acqua bollente salata per 20 minuti circa; scolatele e passatele in forno già caldo a 200° per 5 minuti. Tagliate una fettina alla base così che stiano in piedi, eliminate la calotta superiore e svuotatele con uno scavino da melone.

2 Tagliate a dadini il bacon e fateli dorare in un padellino antiaderente senza grassi. Schiacciate la polpa prelevata dalle patate e amalgamatela con il parmigiano, 20 g di burro, un cucchiaino di erba cipollina tritata, il bacon, sale e pepe. Riempite una tasca da pasticciere con la crema e farcite le patate.

3 Allineatele in una teglia, spennellatele con il burro rimasto, fuso, e cuocetele in forno a 200° per 10 minuti. Intanto mescolate la panna con lo yogurt, salatela leggermente, montatela con le fruste elettriche e mettetela in una tasca da pasticciere. Nappate le patate con la panna, pepate, guarnite con l'erba cipollina e servite.



A pagina 94 piatto Asa Selection; a pagina 95 tagliere in marmo L'Abitare Milano; in questa pagina, piatti Forme di Farina; posate di Mepra. Indirizzi a pagina 146



PATATE HASSELBACK MILLE SAPORI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
240 CAL/PORZIONE

8 patate medie a pasta gialla di misura simile – **1 mela Annurca**
– **2 foglie di porro** – **salvia** – **20 g di scaglie di grana padano Dop sottili** – **1 spicchio di sedano rapa**
– **50 g burro** – **sale** – **pepe**

1 Lavate le patate e tagliatele a fettine sottili senza separarle alla

base. Sciogliete il burro e usatelo (tranne un cucchiaino) per spennellare le patate, facendo in modo da penetrare anche tra fetta e fetta. Salate e cuocete in forno a 200° per 30 minuti.

2 Tagliate le foglie di porro in quadrati regolari e sbollentateli per 2 minuti. Fuori dal forno guarnite le patate con fettine di mela, sedano rapa, grana, foglie di salvia e porro alternati.

3 Date un'ultima spennellata con il burro rimasto e cuocete in forno a 200° per 20 minuti, coprendo con alluminio (tranne gli ultimi 5 minuti). Pepate e servite.



INSAL'ARTE

OrtoRomi

Dal sapore della tradizione e della genuinità sono arrivate le nuove zuppe Insal'Arte. Ricette classiche come il minestrone o il passato di zucca e carote, e ricette più particolari come la zuppa di scarola e fagioli o di cipolla e lime compongono un assortimento che racchiude tradizione e innovazione. Da materie prime selezionate, sono senza conservanti e disponibili in 2 formati: 620 grammi e la monoporzione da 310 grammi.

Le Zuppe Insal'Arte, quello che mancava in tavola.



le mele *in una torta*

I DELIZIOSI FRUTTI AUTUNNALI FARCISCONO MORBIDI
IMPASTI, DECORANO GUSCI CROCCANTI
E AFFONDANO IN CREME VOLUTTUOSE

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi

SFOGLIATA CON
CREMA DI RICOTTA

pag. 107





TORTA ROVESCIATA
CON SAVOIARDI

pag. 107

TORTA AL BERGAMOTTO

pag. 107







TORTA CON CREMA FRANGIPANE

MEDIA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
770 CAL/PORZIONE

per la base 300 g di farina 0 – 1/2 bustina di lievito
per dolci – 90 ml di olio extravergine d'oliva – 150 g di
zucchero a velo – 2 uova – 1 limone non trattato
– burro e farina per la lavorazione – sale
per la crema frangipane 300 g di farina di mandorle
– 240 g di zucchero semolato – 225 g di burro morbido
– 4 uova
per la guarnizione 2 mele Pink Lady – 1/2 limone

1 Preparate la base. Versate sul piano di lavoro la farina, il lievito, lo zucchero a velo e un pizzico di sale formando una fontana. Sgusciate al centro le uova, unite l'olio e la scorza grattugiata del limone. Lavorate velocemente gli ingredienti prima con una forchetta e poi a mano fino a formare un impasto omogeneo; quindi avvolgetelo in un foglio di carta da forno leggermente infarinato e fatelo riposare in freezer per 30 minuti.

2 Stendete la pasta con il matterello a circa 3-4 mm di spessore sul piano leggermente infarinato e trasferitela in uno stampo imburrato e infarinato da 18 cm di diametro; rifilate i bordi e trasferite in frigo a indurire un po'.

3 Per la crema frangipane, montate il burro morbido con le fruste insieme allo zucchero in una ciotola fino a ottenere un composto soffice; unite 1 uovo alla volta, incorporando il successivo solo quando il precedente si sarà amalgamato; infine aggiungete la farina di mandorle.

4 Trasferite il composto in una casseruola e fate addensare la crema su fiamma dolcissima, quindi fatela raffreddare immergendo la casseruola in un bagnomaria freddo, continuando a mescolare. Trasferite la crema nella base preparata e livellatela con il dorso di un cucchiaio inumidito.

5 Sciacquate le mele, asciugatele, tagliatele a fettine sottili e irroratele con il succo del limone, quindi tamponatele con carta da cucina.

6 Disponete le fettine di mele a raggiera sulla superficie della torta, sovrapponendole leggermente, e infornate a 180° per circa 1 ora (verificate la cottura con la prova dello stecchino). Sfornate il dolce e lasciatelo raffreddare completamente prima di servirlo.

CROSTATA
CON MELE AFFOGATE

pag. 108





TORTA DI
GRANO SARACENO
E MELE

pag. 108



SFOGLIATA CON CREMA DI RICOTTA

MEDIA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

per la base 2 rotoli di pasta sfoglia rettangolare – 1 uovo
per la farcitura 150 g di mascarpone – 200 g di ricotta – 1 limone non trattato – 2 cucchiaini di zucchero – 75 ml di sciroppo d'acero – 3 mele Granny Smith

1 Per la base, sgusciate l'uovo e separate il tuorlo dall'albume. Ritagliate i rettangoli di pasta sfoglia in modo da ricavare 2 sfoglie di forma ovale (da circa 26x20 cm). Da una sfoglia prelevate il bordo di circa 3 cm di spessore e incidetelo con taglietti orizzontali poco profondi e paralleli (utilizzate il resto della sfoglia per altre preparazioni).

2 Sistemate la sfoglia ovale sulla placca rivestita con un foglio di carta da forno, spennellate il bordo con poco albume e sovrapponetevi il bordo di pasta tenuto da parte, formando una "cornice" a rilievo e creando un "nodo" alle due estremità. Spennellate la cornice con poco tuorlo leggermente sbattuto con qualche goccia d'acqua. Bucherellate il fondo della sfoglia e infornate a 200° per circa 20 minuti, finché sarà ben dorata; sfornate e fate intiepidire.

3 Per la farcitura, lavorate in una ciotola la ricotta con il mascarpone, la scorza grattugiata del limone, lo zucchero e metà dello sciroppo d'acero.

4 Sciacquate le mele, asciugatele e tagliatele in spicchi. Eliminate i torsoli e riduceteli a fettine di 3-4 mm; infine spruzzatele con qualche goccia di succo di limone. Farcite il guscio di sfoglia con la crema e disponetevi le fettine di mela leggermente sovrapposte creando un decoro; irrorate con lo sciroppo d'acero avanzato e servite.

TORTA ROVESCIAIA CON SAVOIARDI

DIFFICILE
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 2 ORE
300 CAL/PORZIONE

per il caramello 120 g di zucchero semolato
per la farcitura di mele 6 mele Golden – 35 g di zucchero – 35 g di burro – 1 limone – 1 baccello di vaniglia
per la base 2 dischi di pasta sfoglia – 1 albume – 2 cucchiaini di zucchero a velo – 3 savoiardi morbidi

1 Preparate il caramello sciogliendo lo zucchero in un pentolino dal fondo spesso a fiamma media. Quando sarà appena dorato versatelo in uno stampo da 22 cm di diametro distribuendolo anche sui bordi e lasciatelo indurire.

2 Per la farcitura di mele, preparate uno sciroppo sciogliendo a fuoco dolce lo zucchero con 35 ml di acqua e 2 cucchiaini di succo di limone insieme ai semini prelevati dal baccello di vaniglia; unite il burro e fatelo sciogliere. Sbucciate le mele e tagliatele a fettine sottilissime (1-2 mm), possibilmente utilizzando una mandolina. Sistemate le fettine di mela nello stampo preparato partendo dal bordo e sovrapponendole leggermente. Scaldate lo sciroppo e versatelo sulle mele, alzando le fettine con la punta di un coltello per farlo penetrare bene tra gli strati.

3 Infornate a 180° per circa 90 minuti (verificate se le mele sono ben cotte infilzandole con la lama di un coltellino appuntito che dovrà penetrare senza fatica). Togliete dal forno e lasciate raffreddare; poi trasferite nel frigo per tutta la notte.

4 Per la base, sovrapponetevi i due dischi di pasta sfoglia dopo aver spennellato i bordi con poco albume in modo da sigillarli. Sistemate il disco su una placca foderata con carta da forno, bucherellatelo con una forchetta e spolverizzatelo con lo zucchero a velo. Coprite con un foglio di carta da forno e una tortiera in modo che la pasta non gonfi troppo in cottura e cuocete in forno a 200° per 25 minuti. Sfornate la base di sfoglia,

lasciatela raffreddare e rifilate il bordo con un coltellino seghettato; infine trasferitela su un piatto da portata e cospargete la superficie con i savoiardi sbriciolati.

5 Tirate fuori dal frigo lo stampo con le mele, immergetelo per pochi istanti in un tegame con acqua molto calda e capovolgetelo sulla base di sfoglia. Lasciate riposare il dolce per almeno mezz'ora prima di servirlo, accompagnandolo, a piacere, con gelato fiordilatte.

TORTA AL BERGAMOTTO

FACILE
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
240 CAL/PORZIONE

1,2 kg di mele Golden – 120 ml di latte – 1 bustina di tè al bergamotto – 75 g di burro – 3 uova – 100 g di zucchero semolato – 120 g di farina oo – 1 mela Fuji – 1 limone – 2 cucchiaini di zucchero di canna – burro e farina per lo stampo

1 Scaldate il forno a 180°. Scaldate il latte e mettetevi in infusione la bustina di tè per 3-4 minuti. Sbattete le uova con lo zucchero, unite la farina, poi il burro fuso e infine il latte aromatizzato al tè, lasciato un po' intiepidire. Sbucciate le mele Golden, tagliatele a spicchi, eliminate i torsoli, quindi affettatele molto sottili con una mandolina (2-3 mm) raccogliendole in un'ampia ciotola. Versate la pastella sulle mele, quindi mescolatele delicatamente per distribuirle in modo omogeneo.

2 Versate il composto in uno stampo a cerniera da 20 cm di diametro con il fondo rivestito con carta da forno e il bordo imburrito e infarinato.

3 Lavate la mela Fuji e asciugatela; tagliatela a dischi sottili e distribuiteli sulla superficie della torta, sovrapponendoli leggermente. Cospargete con qualche goccia di succo di limone e lo zucchero di canna. Cuocete la torta in forno per circa 50 minuti, verificando la cottura con la prova dello stecchino.



CROSTATA CON MELE AFFOGATE

FACILE
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 1 ORA
300 CAL/PORZIONE

per la pasta frolla 310 g di farina 0 – 185 g di burro freddo – 110 g di zucchero a velo – 3 tuorli – la scorza di 1/2 limone non trattato – sale
per la farcitura 1 litro di latte – 50 g di farina 00 – 5 tuorli – la scorza di 1/2 limone non trattato – 250 g di zucchero semolato – 50 g di amido di mais – 250 ml di panna fresca – 1/2 baccello di vaniglia – 4 mele Stark – 1 cucchiaio di zucchero a velo

1 Per la pasta frolla, raccogliete nel mixer la farina con il burro freddo tagliato a pezzetti e azionate l'apparecchio fino a ottenere delle briciole fini; unite poi lo zucchero a velo e i tuorli leggermente sbattuti con la scorza grattugiata del limone e un pizzico di sale. Azionate l'apparecchio per pochi istanti, finché inizieranno a formarsi delle briciole un po' più grosse: trasferite il composto sul piano e lavoratelo con le mani fino a formare una palla; avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per almeno 2 ore.
2 Scaldate il forno a 180°. Stendete la pasta frolla con il matterello in un disco di circa 4-5 mm sul piano leggermente infarinato, quindi trasferitela delicatamente in uno stampo dentellato con fondo removibile da 24 cm di diametro: bucherellate il fondo con una forchetta, coprite con carta da forno e riempite con una manciata di legumi secchi. Infornate per 15 minuti, poi eliminate i legumi e la carta e rimettete in forno per altri 5 minuti in modalità ventilata.

3 Nel frattempo preparate la farcitura. Lavorate i tuorli con lo zucchero semolato in una casseruola dal fondo spesso, trasferitela sul fuoco a fiamma dolcissima e aggiungete anche la farina e l'amido di mais, mescolando bene. Continuando a mescolare con una frusta, versate a filo il latte e la panna a temperatura ambiente. Unite infine la scorza di limone e il baccello di vaniglia, tagliato a metà, in senso orizzontale. Fate addensare la crema a fuoco dolce continuando a mescolare. Fate intiepidire, passate la crema attraverso un colino a maglie larghe, distribuendola intanto nella base di frolla.

4 Lavate le mele, asciugatele, privatele della base (tagliate gli scarti a dadini e teneteli da parte) e disponetele sulla torta facendole leggermente affondare nella crema; infine guarnite con i dadini di mela tenuti da parte.

5 Rimettete il dolce in forno e fatelo cuocere per altri 40 minuti, abbassando la temperatura a 170° e coprendo eventualmente il bordo con un foglio di alluminio se dovesse prendere troppo colore. Lasciate raffreddare completamente la crostata a temperatura ambiente e spolverizzatela con lo zucchero a velo appena prima di portarla in tavola. .

TORTA DI GRANO SARACENO

FACILE
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

175 g di burro morbido – 125 g di zucchero di canna fine – 50 ml di miele – 2 uova – 25 ml di latte – 60 g di farina di mandorle – 60 g di farina di nocciole – 100 g di farina 00 – 75 g di farina di grano saraceno – 1/2 bustina di lievito per dolci – 1 cucchiaino da caffè di spezie miste in polvere (cannella, chiodi di garofano, zenzero) – 7 piccole mele Golden – 2 cucchiaini di sciroppo d'acero – 2 cucchiaini di zucchero di canna – burro e farina per lo stampo – sale

1 Scaldate il forno a 180°. Lavorate a spuma il burro con le spezie in polvere, lo zucchero di canna fine, il miele e un pizzico di sale. A parte sbattete leggermente le uova con il latte, quindi incorporateli al composto di burro, poco alla volta. Aggiungete anche le farine setacciate con il lievito e mescolate con una spatola.
2 Coprite il fondo di uno stampo a cerniera da 26 cm di diametro con un foglio di carta da forno tagliato a misura, imburrate e infarinate il bordo, poi versatevi l'impasto, livellandolo con il dorso di un cucchiaio.
3 Sciacquate le mele, asciugatele e incidetele con tanti tagli paralleli e profondi, senza arrivare ad aprirle. Affogate le mele per 3/4 nell'impasto e infornate per circa 50 minuti (verificate la cottura con la prova dello stecchino).
4 Lasciate completamente raffreddare la torta prima di sfornarla; al momento di servirla spennellate la superficie con lo sciroppo d'acero e cospargete con lo zucchero di canna.

Pagina 98: piano in gress Marazzi, tagliere Lene Bjere. Sfoglia con crema di ricotta: piatto ovale La Fornacina Ceramic Studio, bicchiere Zafferano, forchetta Mepra.
Pagina 100: piatti Arte nel Pozzo.
Pagina 101: piatto Pomax, tovagliolo Once Milano.
Pagina 102: piatto La Topaia, sottopiatto Arte nel Pozzo.
Pagina 104: paletta Bitossi Home, tovagliolo Once Milano.
Pagina 105: tagliere Bloomingville, piatto blu La Topaia, tovagliolo La Fabbrica del Lino.
Indirizzi a pagina 146

Autentico

COME LE ANTICHE TRADIZIONI

Da secoli i Formaggi dalla Svizzera sono prodotti con la stessa cura artigianale, rispettando regole antiche. Gli ingredienti sono semplici e genuini, con lunghi tempi di maturazione e rigorosi controlli di qualità.

#AutenticoCome



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it



Vini di Soave

FRUTTO DI STORICI UVAGGI VENETI, POSSIAMO DEGUSTARE QUESTI BIANCHI IN TRE VERSIONI: FRESCA E LEGGERA, AFFINATA IN BOTTI O, DAL GUSTO PIÙ DECISO, VINIFICATA SULLE BUCCE E, INFINE, NELLA VARIANTE DI AMABILE DOLCEZZA DEI FAMOSI RECIOTO

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni,
foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia





l'abbinamento

RICETTA STRATIFICATA E COMPLESSA, COMPOSTA DA ACCENNI DI TENEREZZA E DA SENSAZIONI PIÙ FORTI. L'INVITO A USARE NELLA PREPARAZIONE UNO DEI VINI CONSIGLIATI NON PUÒ CHE RENDERLA MIGLIORE, ANCHE SE LA QUANTITÀ DA IMPIEGARE FOSSE MINIMA.

IL RONCHETTO DI PORTINARI CONTRASTA IN MANIERA PRECISA GLI ELEMENTI PIÙ GRASSI E PIACERÀ A COLORO CHE AMANO LA PULIZIA DELLA BOCCA. **IL CLASSICO ALZARI** HA UN'ALTRA GRADUALITÀ, SE NE AVVANTAGGIA IL PIACERE DELLA COMPONENTE CREMOSA E DELLA CORPOSA STRUTTURA DEGLI INGREDIENTI MARINI. COME SPESSO ACCADE NEI NOSTRI ESPERIMENTI, AL TERZO VINO, OGGI **IL VIGNE DELLA BRÀ**, SPETTA IL COMPITO DI TIRARE LE SOMME, IN VIRTÙ DI UNA PERSONALITÀ DINAMICA E DI UNA MAGGIORE PROFONDITÀ ESPRESSIVA CHE ACCOGLIE IL PIATTO NELLE SUE TANTE SFACCETTATURE.

Soave è prima di tutto una cittadina medievale di indiscutibili magia e amenità. Eppure il suo felicissimo nome non riguarda la delicatezza delle linee architettoniche e neanche la prelibatezza del vino, ma risale agli Svevi (Suaves) che in periodi diversi hanno abitato la Valle dell'Alpone, a est di Verona. Il vino Soave può essere irresistibile perché condensa levità e carattere, rigore e piacevolezza, energia e purezza. Il profumo non aromatico e la flessibilità gustativa lo rendono un prezioso bianco da pesce, autorevole, penetrante e al tempo stesso incapace di forzature.

La vocazione del territorio è data dalla natura vulcanica del sottosuolo: un basalto lavico puro, il "tovo", unico con tali caratteristiche nel nord Italia. In epoca romana fu

subito vitato probabilmente con un antico Grecanicum, divenuto poi Garganega nell'accezione locale. Pertanto, è cosa nota che la Garganega, principale uva per la produzione del Soave, risiede sul territorio da almeno duemila anni. La delicatezza è nella natura dell'uva con cui il Soave ha fondato la sua reputazione: alla Garganega è stato unito il Trebbiano, in una finissima e originale sottovarietà chiamata Turbiana e conosciuta anche come Trebbiano di Soave. Nel 1931 la documentata qualità del vino e l'ambizione del luogo hanno meritato, tra i primi in Italia, una legge a tutela della zona storica, oggi definita "Classica", che oltre a Soave comprende da sempre l'attiguo comune di Monteforte d'Alpone.

segue >

DAL 14 SETTEMBRE AL 25 OTTOBRE

I SAPORI DI CASA, OVUNQUE.

COLLEZIONA IL SET DI CONTENITORI PER ALIMENTI
nutrifresh™



ARMANDO TESTA

**1 Bollino e 1 Buono Amici di Scuola
ogni 25 € di spesa o 50 Punti Fragola***

*(UNICO SCONTRINO)

ESSELUNGA®
S

PIÙ LA CONOSCI, PIÙ TI INNAMORI.

25
ANNI
FIDATY®

INSALATA DI SALMONE SCOTTATO AL VINO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREP. 20 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 110 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

600 g di filetto di salmone adatto all'uso a crudo – 2 porri – 2 finocchi
– 200 g di pomodorini ciliegia
– 100 g di maionese – 2 dl di vino bianco Soave – aneto – zucchero
– sale – pepe nero

1 Lavate e mondate i pomodorini, tagliateli a metà, disponeteli sulla teglia rivestita con carta da forno, cospargeteli con poco zucchero e sale e cuoceteli in forno a 100° per 90 minuti. Versate 8 dl di acqua in una casseruola, aggiungete i porri mondati, a tocchetti, l'aneto e il vino; portate a bollore, salate e cuocete per 5 minuti. Eliminate pelle ed eventuali lisce dal salmone, tagliatelo a tocchetti, abbassate la fiamma del brodo e unite il pesce.

2 Cuoceteli su fiamma bassa per 2 minuti, spegnete, lasciate riposare per altri 5 minuti poi scolate i pezzetti di salmone con una schiumarola. Scolate anche i porri, trasferiteli nel bicchiere del mixer a immersione, unite 1 dl del brodo di cottura e frullate. Quindi amalgamate la maionese.

3 Mondate i finocchi, tagliateli in 6 spicchi, tenendo da parte le foglioline verdi, e cuoceteli per 6-7 minuti in una padella antiaderente con 3 cucchiaini di olio e una presa di sale. Disponete il salmone nei piatti con i finocchi intiepiditi, i pomodorini canditi e le foglioline di finocchio tenute da parte; pepate e servite.



l'abbinamento

INTONATA ALLA DELICATEZZA, L'INSALATA DI SALMONE TRAE PARTE DEL SUO CARATTERE DALLA COTTURA NEL VINO – CONSIGLIAMO IL MEDESIMO SOAVE SCELTO PER LA TAVOLA – E SI ARRICCHISCE CON UNA SALSA AROMATICA, NELLA QUALE LA MORBIDA DENSITÀ È CONTRAPPOSTA

ALLA PUNGENZA DELL'ANETO. IL **SOAVE CLASSICO ROCCA SVEVA** HA IL COMPORTAMENTO PIÙ LINEARE: IMPECCABILE NEL CONTATTO CON LA FIBRA DEL SALMONE, ANCORCHÉ SFALDATA, NON SOFFRE L'ABBRACCIO DELLA SALSA. IL **GARGANUDA** SEGUE IL MEDESIMO PIANO; LA SUA MAGGIORE

PRESENZA IN BOCCA È PERÒ EFFICACE NELLA PERCEZIONE UNITARIA DEL PIATTO E NE GRATIFICA LA VARIETÀ GUSTATIVA. IL **SOAVE CLASSICO DI NARDELLO** MANIFESTA LA BRILLANTEZZA SALINA E L'ANIMO PROFUMATO DEL VITIGNO TURBIANA IN UN ACCOMPAGNAMENTO COMPLETO E AVVINCENTE.

L'esistenza di altri luoghi dell'oriente veronese, nei quali le viti allignano in modo eccellente, ha convinto il legislatore a stabilire una denominazione Soave "allargata". Si tratta di una fascia di alta collina che va dalla periferia del capoluogo al confine con la provincia di Vicenza. Qui vi si trovano suoli di varia natura, sabbiosa, argillosa, calcarea, con inserzioni di origine marina e giacimenti di fossili di assoluto interesse. I comuni più conosciuti sono Colognola, Mezzane, Illasi, Roncà e Montecchia di Crosara. Oggi questo territorio è riconoscibile dalla sottozona Colli Scaligeri, ideata per distinguerla dalle aree prettamente pianeggianti alle quali

spetta la denominazione Soave senza altra indicazione. L'aspetto ricorrente che riunisce questo lembo del Nord-Est italico e che comprende, oltre a Verona, Trento, Bolzano e parte di Vicenza, è la pergola, un sistema di allevamento della vite che per la particolare disposizione dei tralci e delle foglie, si dice, "afferri la luce" e, nello stesso tempo, permette un'agricoltura multiforme, visto che sotto di lei si possono coltivare altre piante e custodire animali. L'intero territorio, negli ultimi anni, ha vissuto una crisi qualitativa, causata da un eccesso produttivo e dall'abbandono dei vitigni tradizionali.

segue >



CROSTATINE AL CAFFÈ CON GANACHE AL GIANDUIA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

**200 g di farina 00 – 90 g di burro
– 10 g di zucchero – 20 chicchi di
caffè – 200 g di cioccolato gianduia
– 1,5 dl di panna fresca – 30 g di
nocciole tostate – 1 uovo – sale**

1 Riunite nel mixer la farina con il burro a dadini, lo zucchero e un pizzico di sale e frullate fino a ottenere un composto in briciole. Unite l'uovo e 10 chicchi di caffè pestati nel mortaio, poi frullate di nuovo finché l'impasto rimarrà attaccato alle lame. Formate un panetto appiattito, avvolgetelo in un foglio di pellicola per alimenti e lasciatelo riposare in frigorifero per 30 minuti.

2 Intanto tritate il cioccolato e trasferitelo in una ciotola; scaldate la panna fino al limite del bollore, versatela sul cioccolato e mescolate con una spatola finché il cioccolato si sarà sciolto. Stendete la pasta frolla in una sfoglia dello spessore di 2 mm e rivestite il fondo e i bordi di 8 stampini da tartelletta del diametro di 8 cm.

3 Coprite la pasta con carta da forno bagnata e ben strizzata, poi trasferite in forno già caldo a 180° per 20 minuti. Levate la carta, lasciate raffreddare, eliminate gli stampini e riempite le tartellette con la ganache, decorate con le nocciole spezzettate e i chicchi di caffè rimasti pestati. Fate riposare in frigo per 2 ore prima di servire.

l'abbinamento

POSSIAMO ORIENTARE LA DIREZIONE DELL'ACCOSTAMENTO ATTRAVERSO LO SPESSORE E LA SOSTANZA DELLA FROLLA, UN'OCCASIONE PER MISURARE CIASCUNO DEI VINI DOLCI SENZA TIMORE DI SBAGLIARE. **IL RECIOTO LE COLOMBARE** PRIVILEGIA UNA VERSIONE PIÙ SOTTILE E CROCCANTE, COSÌ

DA POTER RAGGIUNGERE PRESTO IL RIPIENO E ACCOMPAGNARNE LA VAPOROSA EVOCAZIONE AUTUNNALE. LA VENA AGRUMATA DEL **RECIOTO COL FOSCARIN** PUÒ PERMETTERSI UNA CROSTATÀ PIÙ INTENSA, ANCHE PERCHÉ COGLIE L'ANIMA DELLA GANACHE CON TUTTA LA NOCCIOLA E LA POLVERE DI CAFFÈ

CHE LA DECORANO. **AL PASSITO INSOLENTI** POSSIAMO SOTTOPORRE LA BASE DI FROLLA NEL SUO MASSIMO VIGORE: SI SCHIUDE L'EQUILIBRIO DEL CIBO IRRORATO DAL FERVORE DEL VINO, LA GANACHE DIVENTA UN TAPPETO VOLANTE SUL QUALE SI ELEVA IL PIACERE DELL'ACCOSTAMENTO.

Ripartire dai vigneti migliori e da rese più consone alla finezza del Soave è stato il merito di alcune aziende agricole. Prima fra tutte la storica cantina Pieropan, che ha recuperato la credibilità della Garganega, usata anche in purezza, e ha reintrodotto l'antica Turbiana. Oggi possiamo parlare di tre esemplari di Soave: una versione leggiadra e pronta presto, vinificata in bianco e capace di accostamenti con la prima parte di un menu di pesce; la versione originata dai vigneti migliori, sempre prodotta da pressatura soffice e talvolta maturata nelle botti di legno, capace di evolversi nel tempo e in grado di affrontare i piatti di pesce della

cucina mediterranea e di quella mondiale. Poi, è sempre più frequente un Soave ottenuto dalla macerazione sulle bucce, una consuetudine praticata nella frazione di Brognoligo, dove l'espressione acquista un gusto deciso che si accosta meglio a primi e secondi di carne. E infine c'è il Recioto di Soave, prodotto da tutti ma da pochi interpretato con accuratezza. Infatti non si tratta di un vino dolce denso e liquoroso, quanto di un bianco amabile ed equilibrato, adatto alla pasticceria delicata. In taluni casi si fanno anche passiti e vin santo indicati per specialità da fine pasto di maggiore compattezza e dal gusto più intenso.

SAPORI/ *Creativi*

CREATI AD ARTE *per Stupire.*



La Drogheria 1880 ha saputo unire ad arte spezie ed erbe, dando vita a un incontro inedito di sapori. Ogni macinello racchiude una miscela unica, caratterizzata dall'unione tra l'intensità delle migliori varietà di pepe, il gusto distintivo di materie prime selezionate e una speciale componente aromatica. Provali e collezionali tutti!

Seguici su:



@ladrogheria1880



— GLI SPECIALISTI DELLE SPEZIE —

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Classico Ronchetto
Az. Agr. Portinari, Brognoligo (Vr),
347 2724864, € 12
il vigneto è una vecchia pergola di Garganega in purezza: il risultato, pregevole per equilibrio e lunghezza, si esalta su un misto di crostacei alla griglia.



Classico Alzari
Coffele, Soave (Vr),
045 7680007, € 19
Garganega in purezza, una parte è appassita, l'insieme matura in botti grandi e si procura un'originale complessità; ideale su ravioli di ricciola con zabaione all'acqua di ostriche.



Colli Scaligeri Vigne del Brà, Filippi, Castelcerino (Vr),
045 7675005, € 23
La collina più alta del territorio è un luogo eccellente per fare un Soave ambizioso e capace di evolversi; il bianco giusto da accostare a un menu di mare articolato e originale.



Soave Classico
Rocca Sveva, Soave (Vr),
045 6139845, € 9,80
Vino principe della Cantina di Soave, si dona gradualmente e lascia in eredità un gusto pulito; la sua composita bellezza funziona sull'insalata di mare arricchita da legumi.



Garganuda
Andrea Fiorini Carbognin, 349
3404970, € 18,10
Andrea è arrivato al vino da poco, ma con consapevolezza naturale e qualitativa; la matura eleganza del suo bianco è perfetta su uno spaghetti con le telline.



Vigna Turbian
Daniele Nardello, Monteforte d'Alpone (Vr),
045 7612116, € 12,50
Frutto dell'uvaggio di Garganega (70%) e Turbiana, preserva l'espressione saporida e longilinea; è adatto al branzino al vapore con una maionese delicata.



Recioto Le Colombare, Pieropan, Soave (Vr),
045 6190171, € 25,90
La selezione dei grappoli e il loro graduale appassimento si ritrovano in un'armonica e soave vitalità nel contatto con dolci come i risini veronesi.



Recioto Col Foscari, Az. Agr. Gini, Monteforte d'Alpone (Vr),
045 7611908, € 23
Concepito come un vino da muffa nobile, trae una bellezza eterea ed esotica dal terroir di Monteforte: applichiamo la sua indole al dolce veronese offella.



Passito Insolente
Castagna Francesca, Monteforte d'Alpone (Vr),
348 1312482, € 28
Contiene sia la densità zuccherina dell'appassimento sia l'impronta della zona di origine; è il bianco dolce da formaggi piccanti o da meditazione.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

Per il sommelier che è in voi IL SOAVE IN VERSIONE FRESCA VA CONSUMATO GIOVANE A 8-10°. IL SOAVE CLASSICO, I VINI DELLA SOTTOZONA COLLI SCALIGERI E DELL'AREA ALLARGATA DOTATI DI PROFONDITÀ ODOROSA E SPESSORE GUSTATIVO VANNO IN TAVOLA A 11-14°, CON L'ACCORTEZZA DI

RISERVARE LA FASCIA PIÙ CALDA AGLI ESEMPLARI MATURATI NELLE BOTTI DI LEGNO. I SOAVE OTTENUTI DALLA MACERAZIONE SULLE BUCCE SI ESPRIMONO A 13-15°, COSÌ POSSONO DISTENDERE L'EFFLUVIO COMPLESSO E LA TRAMA TANNICA.



SERVIAMO ALLA STESSA TEMPERATURA ANCHE I RECIOTO PER APPREZZARNE L'AMABILE DOLCEZZA. LE VERSIONI PIÙ IMPORTANTI VIVONO SIGNIFICATIVE TRASFORMAZIONI NEL TEMPO E GENERANO VINI CHE POSSONO EVOLVERSI PER VENT'ANNI.



LASAGNE DI MARE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

250 g di pasta fresca per lasagne
– 200 g di rana pescatrice a
bocconcini – 300 g di filetto di
scorfanò – 300 g di code di gambero
– 2 scalogni – 1 dl di vino bianco
Soave – 300 g di spinacini
– 2 dl di panna fresca – 40 g
di parmigiano reggiano Dop
grattugiato – olio extravergine
d'oliva – sale – pepe nero

1 Eliminate le lisce dal filetto di scorfanò e riducetelo a tocchetti; sgusciate le code di gambero e privatele del filetto nero con uno stecchino.
2 Sbucciate gli scalogni e tritateli finemente, poi fateli stufare dolcemente in una larga padella con 4 cucchiaini di olio; aggiungete lo scorfanò e la pescatrice, regolate di sale e cuocete per altri 2 minuti. Versate il vino, lasciatelo evaporare su fiamma vivace, unite i gamberi e gli spinacini e cuocete ancora per 2 minuti.
3 Scottate poche sfoglie di pasta alla volta in una pentola con acqua salata in ebollizione, scolatele e stendetele ad asciugare su fogli di carta da forno. Intanto mescolate la panna con il parmigiano, una presa di sale e una macinata di pepe e stendetene 2 cucchiaini sul fondo di una pirofila. Proseguite alternando strati di pasta, pesce e composto di panna finché avrete esaurito gli ingredienti. Coprite con alluminio e infornate a 180° per 20 minuti. Scoprite e continuate la cottura per altri 5 minuti. Fate riposare prima di servire.

Dalla prima pagina: pirofila Virginia Casa, piatto Forme di Farina; vassoio tondo Forme di Farina, salsiera Caterina Von Weiss; piatto rettangolare Forme di Farina, tovaglioli C&C. Indirizzi a pagina 146

IN CUCINA HAI NUOVI BUONI AMICI

**SPECK
CUBETTI**



**SPECK
STICK**



**SPECK
JULIENNE**



NOVITÀ

Recla

Lo speck Recla è un vero amico in cucina. Già pronto per insaporire primi piatti, insalate e spuntini, esalta il gusto di ogni ricetta. **Per Recla lo speck non è solo una passione, è un affare di famiglia.**

www.recla.it

TAPPE DEL GUSTO

riso

L'ORO DELLA VALPADANA

VIAGGIO NELLE PROVINCE
DI NOVARA, VERCELLI
E BIELLA ALLA SCOPERTA
DI UN'ECCellenza
DEL MADE IN ITALY

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Riccardo Lagorio,
ricette di Giovanna Ruo Berchera, in cucina Livia Sala,
foto di Laura Spinelli



Sotto, la tenuta Riso Goio e, sullo sfondo, la torre del castello di Rovasenda (Vercelli).
A sinistra, il Carnaroli Baraggia Biellese e Vercellese Dop dei Fratelli Guerrini di Salussola (Biella).



PANISSA

pag. 122



Qui sopra, il dormitorio delle mondine, con attrezzi di lavoro e oggetti personali anni '20 e '30, conservato nella Cascina Caccia, di Borgolavezzaro (Novara). A sinistra I fratelli Giacomo e Giovanni Chiò nella risaia della Cascina Motta di San Pietro Mosezzo (Novara)



TORTA DI RISO E ZUCCA

pag. 122

Qui sotto una veduta della risaia dell'azienda Cascina Canta, delle sorelle Francese, a Gionzana (Novara), dove viene messo a dimora il riso Maratelli, una delle varietà più antiche tra quelle coltivate in Italia.



RISO IN CAGNONE

pag. 122



Qui sopra Maria Paola di Rovasenda Biandrate. La sua azienda si trova a Rovasenda (Vercelli), nel cuore della Baraggia, la zona in cui sono coltivate le sette varietà del riso di Baraggia Biellese e Vercellese, l'unico Dop italiano.



Non tutti sanno che esiste un riso appropriato per ciascun uso in cucina e che si può scegliere tra le circa 130 varietà coltivate nel nostro Paese delle 150 iscritte nel Registro varietale dell'Ente Nazionale Risi. L'Italia produce la metà del riso dell'Unione Europea e dei 1,6 milioni di tonnellate di chicchi, il 53% viene raccolto in Piemonte. Andiamo alla scoperta di questo mondo nelle province di Novara, Vercelli e Biella partendo dalla Cascina Fornace di Vespolate, nella pianura novarese. Qui si fa conoscenza con il riso Roma, coltivato da Fabrizio Rizzotti, che spiega: "È una varietà che rilascia la giusta quantità di amido anche grazie alla particolare lavorazione che adottiamo, con macchinari che risalgono al 1927, lenti e rispettosi della natura dei chicchi. Ideale per i risotti". Nella vicina Cascina Caccia di Borgolavezzaro, Andrea Bernascone è il capofila dei coltivatori di Razza 77, un riso ottenuto nel 1938. "Sono chicchi dal medio contenuto di amilosio, un componente dell'amido, che dona consistenza ai risotti", dice il titolare.

Nelle campagne di Gionzana (NO), a Cascina Canta, si entra nel regno di Isabella e Maddalena Francese. Sono figlie d'arte e dal 2013, per decreto ministeriale, detengono la conservazione del seme di riso Maratelli. La loro azienda conserva un microimpianto di riseria artigianale, originale dei primi anni del Novecento. "Il Maratelli", dice Isabella "è una delle varietà di riso più antiche tra quelle coltivate ancora in Italia, selezionata dal botanico Mario Maratelli durante la prima guerra mondiale. Se utilizzato per risotti, se ne ottengono di particolarmente cremosi".

A San Pietro Mosezzo (NO), i fratelli Alessandro, Giacomo e Giovanni Chiò sono l'anima della Cascina Motta e seguono le orme del padre Nino e della mamma Paola Battioli. "Un riso... preciso" è il motto di questa azienda che mette a dimora il Rosa Marchetti, ottenuto per variazione genetica spontanea negli anni Settanta. "Smesso a causa della bassa redditività, si è invece rivelato molto adeguato in cucina per preparare sia risotti che minestre" racconta Giovanni.

A una ventina di chilometri, nella Cascina Vercellina (VC), si incontra Maurizio Tabacchi. "Nella nostra cascina" dice "abbiamo recuperato

il Gigante Vercelli, una varietà che resiste al brusone del riso, una patologia molto diffusa, e la cui coltivazione era stata quasi completamente abbandonata. L'ottima tenuta di cottura lo rende ideale per la panissa vercellese e le insalate". L'attenzione per l'ambiente ha convinto Renato e Piergiorgio Petrini a trasformare l'Oasi Cascina Spinola di Livorno Ferraris (VC) in un luogo perfetto per chi ama il riso Baldo, dal chicco cristallino e dal basso contenuto di amilosio. Grande attenzione al biologico si trova nella Cascina Teglio di Rovasenda (VC), dove Maria Paola di Rovasenda Biandrate lavora i terreni riso alternandolo a colture di loglio e leguminose.

A cavallo tra le province di Vercelli e Biella si estende la Baraggia, un'area che dalle Prealpi del Monte Rosa degrada su terrazzamenti verso la pianura; la particolare condizione di purezza delle acque che scendono dalla montagna ha reso il terreno di queste zone, un tempo sterile, il luogo ideale per la risicoltura. Solo qui si coltiva il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese Dop, l'unico italiano protetto da questo marchio, che comprende sette varietà: Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli, Sant'Andrea, Loto e Gladio. In questo territorio, a Rovasenda, la famiglia di Edoardo Goio coltiva riso dal 1929: "Delle sette varietà che rientrano nella Dop", dice Goio, "noi amiamo il Sant'Andrea, dalla buona tenuta di cottura e perfetto per zuppe e risotti". Nell'area biellese della Baraggia, Luca Guerrini con i fratelli conduce una centenaria azienda risicola a Salussola. "In Baraggia, grazie all'inferiore temperatura dell'acqua irrigua e del clima, si ottiene un riso dai grani più compatti. Infatti il Carnaroli della Baraggia Biellese e Vercellese Dop viene apprezzato dalla ristorazione perché tiene meglio la cottura mantenendosi elastico".

le nostre scelte

Riso Rizzotti

Cascina Fornace,
Vespolate (NO);
Tel: 3383073491,
facebook.com/risorizzotti

Società Agricola Risicoltori di Razza

Cascina Caccia
Borgolavezzaro (NO);
Tel: 3495999311,
razza77.it

Cascina Canta

Via Case Sparse 11,
Gionzana (NO);
Tel: 3357884660,
cascinacanta.it

Società Agricola Battioli

Cascina Motta, 5
San Pietro Mosezzo (NO);
Tele: 3489683688,
risopreciso.it

Azienda Agricola Tabacchi

Località Cascina
Vercellina, Vercelli;
Tel: 3476949072.

Oasi Cascina Spinola

Cascina Spinola, 1
Livorno Ferraris (VC);
tel: 016147189,
cascinaspinola.it

Di Rovasenda Biandrate Maria Paola

Cascina Teglio,
Rovasenda (VC);
tel: 39377 4999109,
risosolidalerovasenda.com

Riso Goio

Via Gattinara 13A,
Rovasenda (VC);
Telefono 3486643361,
risogoio.com

Fratelli Guerrini

Via Giuseppe Mazzini 38,
Salussola (BI);
Tel: 3931030293,
risoguerrini.it

PANISSA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA: 2 ORE
880 CAL/PORZIONE

350 g di riso Arborio (oppure Baldo, Sant'Andrea, Roma, Carnaroli o Gigante Vercelli) – 250 g di salame di suino sotto grasso (salam d'la duja) – 200 g di fagioli di Saluggia secchi (oppure altri fagioli borlotti) – 40 g di lardo – 1 cipolla e mezza – 1/2 costa di sedano – 1/2 carota – 1 piccolo mazzetto aromatico (salvia, rosmarino, alloro) – 1 cucchiaino colmo di concentrato di pomodoro – 1/2 bicchiere di vino rosso – 1 osso del carré del maiale – 100 g di cotenna di maiale – sale – pepe

1 Mettete a bagno i fagioli in acqua fredda per circa 8 ore. Quindi scolateli, trasferiteli in una pentola, aggiunte 2 l d'acqua e cuoceteli con l'osso, la cotenna, 1 cipolla, il sedano, la carota e il mazzetto aromatico per circa 90 minuti, finché saranno quasi cotti, ma ancora leggermente al dente. Prelevate la cotenna e tagliatela a dadini. Tenete da parte il brodo di cottura dei fagioli.
2 Preparate un battuto con il lardo e la 1/2 cipolla rimasta e fatelo soffriggere in un tegame di terracotta o in un tegame a fondo spesso, mantenendo la fiamma bassa. Aggiungete il salame tritato, i dadini di cotenna e fate rosolare; unite il riso e fatelo tostare per alcuni minuti, mescolando.
3 Bagnate con il vino rosso, lasciate evaporare, quindi versate un paio di mestoli di brodo dei fagioli bollente. Unite il concentrato di pomodoro e altro brodo man mano che il riso assorbe il liquido e mescolate spesso.
4 A metà cottura aggiungete i fagioli. A cottura ultimata il riso dovrà risultare molto morbido e non asciutto (all'onda). Regolate di sale, profumate con il pepe e servite. Se vi piace, a termine cottura, potete mantecare il riso con una manciata di parmigiano reggiano Dop grattugiato; ma questo non è previsto dalla ricetta originale.

TORTA DI RISO E ZUCCA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

200 g di riso Rosa Marchetti o altro riso per minestre – 7 dl di latte fresco intero – 1,4 kg di zucca gialla – 150 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 2 uova – 3 cucchiari di pangrattato – 1 rametto di rosmarino – 50 g di burro + quello per la teglia – sale – pepe

1 In una pentola, portate a ebollizione il latte, unite il riso sciacquato e cuocete finché il liquido sarà quasi completamente assorbito e il riso ancora al dente. Regolate di sale, pepate e lasciate intiepidire. Private la zucca della scorza e dei semi, poi grattugiatela con una grattugia a fori grossi.
2 Mettete la zucca e il riso intiepidito in una ciotola, unite le uova sgusciate e sbattute, 120 g di formaggio grattugiato, un pizzico di sale e abbondante pepe. Se la zucca fosse molto asciutta, incorporate anche 1 dl di panna fresca liquida. Amalgamate bene e versate il composto in una teglia di 20x30 cm di diametro ben imburrata (la torta non deve superare lo spessore di 4 cm circa).
3 Spolverizzate la superficie con il pangrattato mescolato con il formaggio rimasto, poi irrorate la torta con il burro sciolto in un pentolino con il rosmarino. Cuocete in forno a 170 ° per circa 1 ora, finché si sarà formata una bella crosticina dorata in superficie. Sfornate e servite.

RISO IN CAGNONE

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI + RIPOSO
COTTURA: 20 MINUTI
900 CAL/PORZIONE

350 g di riso Arborio (oppure Roma o Sant'Andrea) – 350 g di tome di stagionatura diversa – 120 g di burro di montagna – 1 spicchio di aglio vestito – 2 foglie di salvia – sale – pepe

1 Private le tome della crosta; grattugiate quella più stagionata con una grattugia a fori grossi e tagliate a pezzetti piccolissimi quelle meno stagionate. Mantenetele a temperatura ambiente per almeno 2 ore.
2 In una pentola, portate a ebollizione circa 1,2 litri di acqua (se vi piace potete sostituire l'acqua con brodo vegetale o di carne con verdure); aggiungete il riso e regolate di sale. Coprite e cuocete a fiamma bassa per 13-18 minuti (a seconda della varietà di riso), finché il liquido sarà quasi assorbito ma il riso ancora molto morbido e umido.
3 Nel frattempo, fate rosolare il burro con l'aglio e la salvia in una larga padella finché il burro assumerà un colore nocciola, senza farlo bruciare. Eliminate l'aglio e la salvia e tenete quest'ultima da parte; prelevate metà del burro fuso e tenetelo da parte, quindi versate il riso nella padella. Unite i diversi tipi di toma (grattugiati e tagliati a pezzetti) e mescolate finché saranno fusi e fileranno. Versate il riso "in cagnone" preparato in una pirofila riscaldata e irroratelo con il burro tenuto da parte. Spolverizzatelo con il pepe, decoratelo con la salvia tenuta da parte e servitelo subito.

Un viaggio nel sapore



Fusilli della Sila con sugo di Salsiccia e 'Nduja

Ingredienti per 4 persone:

una piccola cipolla- fusilli Campo Silano
200 gr di salsiccia San Vincenzo
un cucchiaino di Nduja di Spilinga San Vincenzo- un kg di pomodori freschi o salsa
due cucchiaini di Pecorino Crotonese
olio EVO- un bicchiere di vino rosso
4 foglie di basilico- sale q.b.

Procedimento: affettate la cipolla e fatela appassire in tre cucchiaini di olio evo. Aggiungete la salsiccia sbriciolata, soffriggete e sfumate poi con il vino. Fate evaporare l'alcool e incorporate la 'Nduja, i pomodori a pezzetti e il basilico. Mettete a cuocere il tutto per 20 minuti. Lessate i fusilli, condite la pasta con la salsa e unite del pecorino Crotonese. Sedetevi a tavola e gustate il sapore unico di un piatto con gli ottimi salumi San Vincenzo



SanVincenzo

VERO SALUME DI CALABRIA

www.sanvincenzosalumi.it



Vi raccontiamo una storia: quella dei salumi tipici calabresi. In Sila, tra natura e aria purissima, produciamo specialita' che appartengono al nostro territorio. Scegliamo con cura carni di qualita', le prepariamo con un'attenta salagione e in seguito le aromatizziamo con i profumi della nostra regione. Puoi trovare i nostri sapori nei migliori negozi e supermercati e puoi gustare la nostra storia negli spot di Canale 5.

SALSE A BASE DI acciughe

TRE INTINGOLI PREPARATI CON
UN PESCE EXTRASAPORITO
E TRE RICETTE IDEALI CON CUI
ABBINARLI. DA UTILIZZARE
ANCHE CON ARROSTI, LESSI,
RISO, PASTA E TANTO ALTRO

a cura di Daniela Falsitta, in cucina Livia Sala,
foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda





Bagna caôda

1 Ammollate 150 g di acciughe sotto sale in metà acqua e metà vino rosso; diliscatele, lavatele e asciugatele. Pulite gli spicchi di 4 teste d'aglio e tagliateli a filetti. Cuoceteli in un tegame di coccio con 1 bicchiere d'olio extravergine. **2** Appena l'olio sfrigola e prima che l'aglio scurisca unite le acciughe. Versate ancora 1 bicchiere d'olio e cuocete 30 minuti evitando che frigga. **3** Se vi piace, unite poco burro. Servite la salsa calda con ortaggi misti o usatela per condire gli spaghetti.

Al vino

1 Dissalate sotto l'acqua corrente e diliscate perfettamente 6 filetti d'acciuga. Frullateli in un mixer con i tuorli di 3 uova rassodate, aggiungendo man mano poco olio, in modo che la salsa si ammorbidisca mantenendosi però abbastanza consistente. **2** Diluite con un goccio di vino bianco, versate ancora poco olio e 2 cucchiaini di vino. **3** Finite con abbondante pepe, una manciata di prezzemolo tritato e una di capperi dissalati e tritati. Usate questa salsa per condire pasta, riso, lessi, arrostiti di carne e pesce o ortaggi.



Delicata

1 Sciacquate e diliscate 3 acciughe sotto sale e tagliatele a pezzetti. Mettetele in una casseruola con 60 g di burro e fatele cuocere a fuoco dolce finché si spappolano. Stemperatevi un cucchiaino di farina e mescolate sul fuoco per 3 minuti, fino a quando il mix si sarà un po' addensato. **2** In una ciotola sbattete 2 tuorli; unitevi un po' di salsa calda, mescolando per amalgamare il tutto; quindi unite i tuorli nel pentolino continuando a mescolare per un minuto. **3** Togliete la salsa dal fuoco, filtratela con un colino a maglia fine e servite con carni di maiale e grigliate miste.

Branzino al cartoccio con salsa al vino

1 Sbucciate 300 g di patate viola, tagliatele a fettine sottili e scottatele in acqua bollente salata per 5 minuti; sbucciate e tagliate a spicchi 4 grossi scalogni e mescolateli alle fette di patate; condite con 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva e poco sale. Distribuite le verdure su 4 fogli di carta da forno. Eliminate le lisce da 4 filetti di branzino da 200 g con l'apposita pinzetta, disponeteli sulle verdure; salate leggermente, condite con un filo d'olio extravergine d'oliva e irrorate ogni pesce con 2-3 cucchiaini di vino bianco.

2 Chiudete i cartocci e cuocete nel forno caldo a 180° per 20 minuti. Sfornate, aprite i cartocci, irrorate con la salsa d'acciughe al vino, completate con un filo di olio extravergine crudo e qualche foglia di prezzemolo.



Polpettone con salsa di acciughe delicata

1 In una ciotola mescolate 400 g di carne di pollo macinata con 200 g di mortadella tritata, 200 g di ricotta, 200 g di olive verdi denocciolate e tagliate a rondelle, 80 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato, una generosa grattugiata di noce moscata, sale e pepe bianco. Mescolate bene tutti gli ingredienti, poi con le mani umide, modellate il polpettone dandogli la forma di un cilindro leggermente schiacciato. Fate rotolare il polpettone in 150 g di pangrattato, pressandolo con le mani, perché aderisca bene alla superficie.

2 Scaldate 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva in una padella antiaderente a bordi alti e fate rosolare il polpettone a fuoco vivo su tutti i lati. Abbassate la fiamma e proseguite la cottura a fuoco moderato per 30-35 minuti rigirandolo spesso con delicatezza. Servite a fette con la salsa di acciughe delicata.

Bagna caôda con verdure e uova

1 Distribuite la bagna caôda preparata seguendo le nostre istruzioni in 4 scaldini di coccio individuali e disponeteli in tavola sui loro fornellini; accompagnate con verdure crude mondate e tagliate a falde o a pezzi per il lungo (peperoni, scarola, topinambur, cavolo bianco, carote) e con verdure cotte (barbabietole al forno, patate lesse, cipolle al forno, zucca al forno) o, ancora, polenta frita.

2 Una volta esaurite le verdure, rompete 2 uova in ogni tegamino e cuocetele nel residuo di salsa, sbattendole con una forchetta come fareste per un uovo strapazzato.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE



tanto salata, così preziosa

L'ACCIUGA SOTTO SALE È UN INGREDIENTE PREGIATO E ARTIGIANALE DA TRATTARE CON CURA. QUELLE ITALIANE DI MONTEROSSO (LIGURIA), CETARA (CAMPANIA) O SICILIANE SONO ASSAI RINOMATE, MA LE

ACCIUGHE SPAGNOLE DEL MARE CANTABRICO, POLPOSE E SODE, SONO PIÙ FACILI DA REPERIRE E DA UTILIZZARE. PER DISSALARLE È CONSIGLIABILE PROCEDERE IN QUESTO MODO: PRENDENDOLE TRA LE MANI,

SCIACQUATELE E FRIZIONATELE ELIMINANDO LE SQUAME E L'ALETTA DORSALE, POI APRITELE E SFILATE LA LISCA, INFINE ASCIUGATELE TAMPONANDO. SE FOSSERO ANCORA TROPPO SALATE, BASTERANNO 5 MINUTI

DI AMMOLLO IN ACQUA E ACETO, NEL VINO BIANCO O NEL LATTE. OGNI VOLTA OTTERRETE UNA SFUMATURA DI GUSTO DIVERSA. SE AVANZANO, CONSERVATELE NELL'OLIO E IN FRESCO AL MASSIMO PER 4 GIORNI.

In tutto il servizio:
padelle Tescoma,
coltelli Fiskars e
ceramiche
Geografica by Karla
Sotres. Indirizzi a
pagina 146



NEL PROSSIMO NUMERO:
SALSA PEVERADA

Non basta un solo grano per fare una grande pasta.



LORO.

Le caratteristiche di eccellenza della pasta De Cecco non si possono trovare in una sola varietà di grano. Infatti, **la nostra semola ideale si ottiene tramite una miscela di diversi grani selezionati.** E questi grani non crescono tutti nello stesso posto. Noi li troviamo non solo in **Italia**, ma anche in **Arizona** e in **California**. In questa selezione, ci assiste la nostra esperienza di mugnai, che risale al 1831.



Scegliamo il grano italiano per il sapore; ma per la quantità e qualità delle proteine, che rendono la pasta tenace ed elastica, riteniamo che il grano californiano e quello dell'Arizona siano tra i migliori grani duri al mondo e li utilizziamo anche se costano il 30% in più di quelli italiani. Così nasce l'alta qualità De Cecco: pasta italiana, da grani di tutto il mondo, apprezzata in tutto il mondo.



di De Cecco ce n'è una sola.
www.dececco.com

LA CUCINA È CREATIVITÀ E SCAMBIO DI IDEE.
ECCO PERCHÉ AMIAMO CURIOSARE
TRA LE VOSTRE FOTO E DARVI SPAZIO

SCELTA DAI LETTORI

Fiori ripieni di brustenga

Le verdure dell'orto a chilometro zero sono state protagoniste di uno dei nostri menu estivi. Ad aprire le danze i fiori di zucca ripieni di patate, burro, uovo, aglio e prezzemolo.

Su Instagram hanno collezionato migliaia di like.



I REPOST
DI SALE&PEPE

SARA (@MYOWNSWEET)
SPESSO PREPARA RICETTE
VEGAN E SENZA GLUTINE: NON
SI È FATTA SFUGGIRE IL GELATO
ALL'ACQUA DI SALE&PEPE.
LA SUA INTERPRETAZIONE È
PARTICOLARMENTE GOLOSA.



LO SCATTO DEL MESE

Appetitosa tavolozza

PP

Il nome neutro #board viene declinato in modo differente in base agli ingredienti predominanti della tavolozza: possono essere dolci, come in questa foto di @bon_apechesse, oppure anche salumi e formaggi, identificati come #charcuterieboard e #cheeseboard. La parola d'ordine di questa tendenza Instagram è sempre una: colore! Gli elementi del tagliere vengono disposti in modo da creare appetitosi effetti cromatici.



RECORD DI
VISUALIZZAZIONI

LA CIAMBELLA

La ricetta a cui si è ispirata @domenicacooks era su un Sale&Pepe dell'anno scorso: una torta con le amarene, semplice ma di grande effetto. L'abbiamo condivisa nelle nostre storie.



IN EVIDENZA

Oltre i fornelli

Sale&Pepe è con voi non solo quando siete in cucina. Durante i momenti di relax infatti ci portate in località e situazioni sempre piacevolissime. Qui Francesca (@bastaderllaincucina) sta sfogliando la rivista a Preci (PG).

SFOGLIA fotografia condividi

QUANDO CUCINATE
O TROVATE INGREDIENTI
E DETTAGLI IN STILE SALE&PEPE,
POSTATE LE VOSTRE FOTO
SU INSTAGRAM CON
#FOODSTYLELOVERS
E @SALEPEPE_IT

CUCINATO DA VOI

Continuate a segnalarci su Instagram le ricette trovate su Sale&Pepe e preparate da voi. I vostri risultati ci riempiono di soddisfazione. Scegliere non è mai semplice. Qui le creazioni di: @lisafabbr, @food_valley_ambra, @letortine e @scaniatheking87.



Castagnaccio

CON IL SUO PROFUMO DI BOSCO E D'AUTUNNO,
È UNA SPECIALITÀ CHE ARRIVA DAL PASSATO
ANCORA DIFFUSA IN MOLTE ZONE DELL'APPENNINO,
CON VARIANTI ANCHE NEL NOME

testi di Paola Mancuso, in cucina Livia Sala,
foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi





Non castagnaccio, ma castagnacci.

Il plurale è d'obbligo, dato che di questa antica, rustica preparazione a base di farina di castagne esistono moltissime varianti regionali, dalle valli piemontesi fin giù alle regioni del Sud, passando lungo tutta la dorsale appenninica, ovvero i vasti territori di mezza montagna dove prosperava "l'italico albero del pane", come fu definito dal Pascoli il castagno. Dai suoi frutti essiccati e macinati si otteneva uno sfarinato povero di proteine, perché privo di glutine, ma ricco di carboidrati, che per secoli e fino a tempi recenti, come la Seconda Guerra Mondiale, è stato fondamentale per la sussistenza delle genti di montagna. Una materia prima facilmente disponibile che veniva mescolata a poca, più preziosa farina di frumento per ricavarne pani scuri, compatti, di gusto dolciastro.

Per farne invece una sorta di torta, l'ingegno contadino aggiungeva alla pastella di farina di castagne e acqua poco altro: frutta secca (pinoli, noci, uvetta), erbe aromatiche (in primis rosmarino, ma in Liguria gli vengono preferiti semi di finocchio), un giro d'olio.

In breve, una torta umida e non lievitata, più simile a un "pane arricchito" perché senza uova, né burro, né zucchero, contando sul fatto che la castagna è già dolce di per sé. Una perfetta ricetta veg, scriverebbero i ricettari d'oggi, in più anche gluten free.

Senza patria, o forse sì

Se il castagnaccio non può vantare una ricetta esclusiva, va da sé che è difficile anche stabilirne con certezza il luogo d'origine (si ritrova tra i Prodotti Alimentari Tradizionali di cinque regioni), ma le rare fonti giunte fino a noi lo fanno comunque risalire alla Toscana.

Nel Commentario di Ortensio Landi (1553) viene citato un certo Pilade da Lucca, "il primo che facesse castagnazzi e di questo ne riportò loda". Certo è che

in Toscana il castagnaccio è tradizionalmente molto diffuso, con interpretazioni locali dai nomi più diversi e fantasiosi: baldino ad Arezzo e nel Casentino, torta di neccio (termine dialettale per la castagna) a Lucca, pattona in Lunigiana, terra di confine tra Toscana, Liguria ed Emilia dove era usanza cuocerla nelle foglie di castagno. Probabilmente è questa la ricetta più antica, con due soli ingredienti: farina di castagne e acqua, a volte con un goccio d'olio, cotta nel forno anche a mo' di crespella, tra foglie di castagno. Semplice e basica, era il companatico di ricotta e formaggi.

Oggi la secolare tradizione toscana dell'utilizzo della farina di castagne è stata "incoronata" da due certificazioni Dop, vero unicum nel nostro paese: quella della Lunigiana e quella di Neccio della Garfagnana.



BERE GIUSTO

IL CASTAGNACCIO UNISCE INGREDIENTI "DI TERRA" A UNA NETTA IMPRONTA MEDITERRANEA. L'ALTRO SUO ASPETTO SIGNIFICATIVO È LA MODERATA SENSAZIONE DI DOLCEZZA CHE POGGIA SULLA FARINA, SULL'UVETTA E SUI PINOLI, DUNQUE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI; INOLTRE LA LIEVE PRESENZA DELL'OLIO CREA UN'UNTUOSITÀ APPENA PERCETTIBILE, IN PARTE VIVIFICATA DAL ROSMARINO. SCEGLIAMO UN ROSSO "DI MARE" A BASE DI ALEATICO, REALIZZATO ALL'ISOLA DI CAPRAIA, NEL TIRRENO SETTENTRIONALE, DALLA SOCIETÀ AGRICOLA LA PIANA, CAPACE DI RESTITUIRE GLI ELEMENTI PROPRI DEL BOSCO E ACCOMPAGNARE LA CONSISTENZA DELLA TORTA CON UN CALORE LUMINOSO E UN'AVVOLGENTE AMABILITÀ.

INTERVISTA



LA PAROLA ALL'ESPERTO

DAL 1962 LA TRATTORIA LA LINA È ESPRESSIONE DELL'AUTENTICA CUCINA LUNIGIANA (FACEBOOK: ALBERGO RISTORANTE LOCANDA LA LINA). DOPO AVER AFFIANCATO LA MADRE IN CUCINA PER PIÙ DI 30 ANNI, FRANCESCA RUZZI PORTA AVANTI CON PASSIONE LA TRADIZIONE DI FAMIGLIA CON IL MARITO VALTER PIGONI, GRANDE CONOSCITORE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO.

UNA DELLE VOSTRE SPECIALITÀ È LA PATTONA, IN COSA CONSISTE?

VIENE FATTA SOLO CON FARINA DI CASTAGNE, ACQUA, SALE E UN GOCCIO DI LATTE, È ALTA UN PAIO DI CENTIMETRI ED È DI CONSISTENZA MORBIDA. È PIÙ SEMPLICE RISPETTO AL CASTAGNACCIO CHE FANNO IN GARFAGNANA, DOVE AGGIUNGONO ALL'IMPASTO PINOLI, UVETTA, NOCI E ROSMARINO. PREPARIAMO ANCHE I PATTONCELLI, DELLE DIMENSIONI DI UNA FRITTELLA, COTTI AL FORNO TRA FOGLIE DI CASTAGNO.

COME VIENE SERVITA?

L'ABBINAMENTO MIGLIORE E PIÙ TRADIZIONALE È CON LA RICOTTA, MA STA BENE ANCHE CON I FORMAGGI VACCINI A PASTA MOLLE E CON I PECORINI GIOVANI. PERSONALMENTE LA GUSTO ANCHE CON IL GORGONZOLA. PUÒ ESSERE SERVITA COME ANTIPASTO O COME DESSERT, NON HA UNA COLLOCAZIONE PRECISA NEL MENU.

PRESTO SARÀ DISPONIBILE LA FARINA DI CASTAGNE NUOVA, QUALCHE CONSIGLIO?

PER MANTENERLA FRAGRANTE A LUNGO E NON FARLA ALTERARE DAL PUNTO DI VISTA ORGANOLETTICO SI PUÒ CHIUDERE IN SACCHETTI E CONSERVARLA IN FREEZER. LA FARINA VECCHIA ASSUME INFATTI UN GUSTO PUNGENTE, POCO GRADEVOLE AL PALATO.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

ALCUNI RISTORANTI DEL TERRITORIO CHE OFFRONO PIATTI DI CUCINA TRADIZIONALE E IL CASTAGNACCIO. SI CONSIGLIA DI TELEFONARE PER VERIFICARE GIORNI DI APERTURA E ORARI.

LOCANDA LA LINA

piazza Marconi 1, Bagnone (Massa Carrara)
tel 0187 429069
LUNGO LA VECCHIA CISA, NELL'ENTROTERRA TRA LA SPEZIA E MASSA, È IL LOCALE DI FRANCESCA RUZZI E DEL MARITO WALTER PIGONI. IN AUTUNNO, LA LORO CUCINA TRADIZIONALE È UN TRIONFO DI SPECIALITÀ DEL TERRITORIO LUNIGIANO E FUNGHI E TARTUFI DOMINANO SU TUTTO IL MENU. DOPO UN ANTIPASTO DI SALUMI LOCALI E TORTE D'ERBI, SI GUSTANO PRIMI DI PASTA FRESCA FATTA IN CASA: TORTELLI (ANCHE CON SFOGLIA E RIPIENO DI CASTAGNE), TESTAROLI, TAGLIOLINI CON CACCIAGIONE O TARTUFO. LA SCELTA TRA I SECONDI SPAZIA TRA CINGHIALE, CAPRIOLO, AGNELLO DI ZERI E CONIGLIO RIPIENI. DA NON PERDERE LA PATTONA CON FORMAGGI E RICOTTA LOCALE.

CRO DI PIETRASANTA

Via Garibaldi 65/67, Pietrasanta (Lucca), tel. 329 8496801
LOCALE STORICO, FONDATAO NELL'800 COME CIRCOLO OPERAIO E PUNTO D'INCONTRO TRA SCULTORI E OPERAI DEI LABORATORI DEL MARMO, FREQUENTATO DAGLI ARTISTI PRESENTI IN CITTÀ. IN UN'ATMOSFERA CALDA E ACCOGLIENTE SI GUSTANO PIATTI DEL TERRITORIO PREPARATI CON MATERIE PRIME GENUINE: FARRO CON FAGIOLI, TORDELLI, POLPETTINE, FRITTO MISTO, CASTAGNACCIO.

LA PIA CENTENARIA

via Magenta 12, La Spezia
tel. 0187 739999
LOCALE FREQUENTATO PER LA SUA FARINATA, SERVITA IN DIVERSE VARIANTI (CON PESTO, CIPOLLE O STRACCHINO) E PER LE FOCACCE (AL FORMAGGIO, CON SALSICCIA E ALTRO ANCORA). TRA I DOLCI, IL CASTAGNACCIO, ANCHE CON RICOTTA.



CASTAGNACCIO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI

300 g farina di castagne – 1 rametto di rosmarino fresco – 60 g pinoli – 60 g uvetta – olio extravergine d'oliva – sale

- 1** Mettete l'uvetta in ammollo in una ciotola d'acqua fredda per 15 minuti. Tostate i pinoli in un padellino antiaderente senza aggiungere grassi.
- 2** Setacciate la farina in un'ampia ciotola, unite un pizzico di sale e 3 cucchiaini d'olio.
- 3** Versate a filo acqua fredda sufficiente (circa 6 dl) a formare una pastella fluida e senza grumi, lavorando con una frusta.

- 4** Unite i 3 quarti dell'uvetta sgocciolata e strizzata, i 3 quarti dei pinoli e mescolate.
- 5** Spennellate bene d'olio il fondo e i bordi di una teglia rotonda (24-26 cm) di metallo e con i bordi bassi.
- 6** Versatevi l'impasto preparato.
- 7** Livellate la superficie e cospargetevi sopra i pinoli tostati e l'uvetta rimasti.
- 8** Completate con gli aghi del rosmarino, un giro d'olio e cuocete nel forno già caldo a 180° per 35-40 minuti circa, fino a quando sulla superficie si formeranno delle piccole crepe. Lasciate raffreddare prima di servire.



LAVATA A FONDO, COME SOLO I MICROGRANULI SANNO FARE

Amiamo tutti la frutta e la verdura. Per poterle gustare in tutta tranquillità, scegli **Bicarbonato Solvay® Frutta & Verdura in Microgranuli**: una nuova formulazione, ancora più efficace per una pulizia profonda, che rispetta i sapori originali. Prova **Bicarbonato Solvay® Frutta & Verdura in Microgranuli** e vivi al meglio i cibi che ami.

SOLVAY®
BICARBONATO
DI SODIO PURISSIMO

Scopri tutti gli usi di Bicarbonato Solvay® su bicarbonato.it. Seguici anche su



YouTube



Ideale per cucinare i piatti che richiedono una cottura lenta e naturale, questa tajine fa parte della linea TerraSana® di **Wald** prodotta con un'argilla che non contiene cadmio né piombo o nickel. È resistente al fuoco, va in forno e nel microonde ed è lavabile in lavastoviglie (diam. cm 31,5, € 154,50). Indirizzi a pagina 146



Tajine

ESALTA I SAPORI E POTENZIA
GLI AROMI LA PENTOLA
ESOTICA CHE ARRIVA DAL
NORD AFRICA E CONQUISTA
I GOURMET DI CASA

a cura di **Monica Pilotto**, testo di **Martina Liverani**,
ricetta di **Claudia Compagni**,
foto di **Felice Scoccimarro**

Il nome tajine evoca i profumi e le atmosfere della cucina marocchina: geograficamente e culturalmente un ponte immaginario che conduce dai sapori mediterranei a quelli intensamente africani. Una cucina del tempo, delle preparazioni lunghe, di gusti unici, spezie e piatti da condividere. Fatta di attesa e dedizione per raggiungere un'alchimia di sapori che affonda le radici nella millenaria tecnica culinaria marocchina, arricchita dai contributi della cucina andalusa, africana, francese, araba e italiana. Nella lingua marocchina, la parola tajine indica tre cose: il tegame in terracotta per cuocere, la ricetta che vi viene cucinata all'interno, e il piatto dove si mangia tutti insieme. Andiamo per ordine. Di origini antichissime, la tajine è uno strumento di cottura berbero, pre

islamico, formato da una base rotonda e un coperchio conico che lo trasforma in una specie di forno, dove avviene la circolazione dei vapori.

Al suo interno si mettono in atto due tipi di cotture: quella diretta dal basso, dal momento che la base poggia sul braciere, e quella indiretta grazie al vapore che si sviluppa all'interno del cono.

Il risultato è una preparazione a bassa temperatura che rende questa pentola unica, non paragonabile a nessun altro strumento di cottura. Dentro la tajine si cuociono sia carne (tipicamente l'agnello, il montone o il pollo) che pesce (quello della costa atlantica, sia a tranci che in polpette) e naturalmente verdure.

al centro della tavola

A fine cottura, tolto il coperchio a cono, il piatto si porta in tavola dove tutti si possono servire delle tenere e succose preparazioni

TAJINE DI VERDURE E CECI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
390 CAL PORZIONE

1 grossa melanzana violetta – 4 carote – 300 g di cavolfiore viola – 300 g di cavolo cimone – 1 grossa cipolla rossa – 300 g di ceci lessati – 500 g di pomodori pelati – 50 g di mandorle pelate – un pizzico di semi di cumino – 1/2 cucchiaino di cannella in polvere – 40 g di uvetta – 1 peperoncino verde piccante – olio extravergine d'oliva – sale

1 Mettete a mollo l'uvetta in acqua tiepida per 20 minuti; tostate le mandorle in una padella antiaderente finché diventeranno dorate. Pelate le carote e tagliatele in sbieco a grossi tocchetti; dividete i due tipi di cavolfiore in piccole cimette e lavateli. Sbucciate la cipolla e riducetela a spicchi, lavate la melanzana, eliminate il picciolo e tagliatela a cubotti.
2 Versate 4-5 cucchiaini di olio nella tajine posta

su fiamma bassa, unite le spezie e tostatele per qualche secondo. Aggiungete la cipolla e lasciatela soffriggere per 2-3 minuti, versate i pelati spezzettati, il peperoncino mondato e tagliato a rondelle e una presa di sale, poi cuocete per 5 minuti.

3 Unite tutte le verdure preparate e l'uvetta scolata e strizzata, regolate di sale, mescolate, coprite con il cono e cuocete per 20 minuti. Aggiungete i ceci e le mandorle tostate e proseguite la cottura per altri 10 minuti.

Insieme alla couscoussiera è uno degli utensili simbolo della cucina marocchina, così come simbolico è il piatto che ne prende il nome, ma al maschile - il tajine - che si prepara e si mangia a casa e si consuma durante le feste e i grandi riti del calendario islamico.

Grazie a questo sistema di cottura, lento e a vapore, si ottengono morbidezza e sapore: gli aromi sono catturati all'interno degli ingredienti e il risultato è armonioso ed elegante. Prestata alla cucina occidentale, diventa ideale per ricette come stufati e stracotti, dove va cercata la morbidezza degli ingredienti e la concentrazione del sapore. Quando si prepara il tajine è bene sistemare gli ingredienti in un ordine preciso e non aprire il coperchio durante la cottura: i cibi con tempi di preparazione più lunghi, per esempio i pezzi di carne, devono essere posti nella parte centrale dove si concentra il calore per poi diffondersi alla parti esterne. La nostra casseruola dal coperchio a cono richiede un fuoco basso e all'interno deve essere garantita l'umidità.

Le tajine tradizionali sono di terracotta e vanno trattate con qualche accortezza: non si lavano con detersivo, poiché sono porose, ma si spazzolano con acqua e una speciale fibra di cocco. Le tajine moderne mantengono la forma conica originale, ma sperimentano materiali innovativi, pensati per tutti i piani di cottura, compresa l'induzione. Una volta che la cottura è avvenuta, la tajine diventa il piatto di servizio: si toglie il coperchio e si porta al centro della tavola da cui ognuno prende la propria porzione di cibo. Un inno alla convivialità, in stile marocchino, dove il mangiare insieme è l'ingrediente principale di ogni piatto.



Tajne TerraSana®
di Wald nei colori rosso,
tortora e nero
(diam. cm 26,5,
€ 124,90).

utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Cuoce in modo uniforme e delicato e conserva i preziosi nutrienti di carne, pesce e verdure la tajine adatta anche per il forno (diam. cm 24,5, € 29,99). **K&K su Amazon**



In ceramica Flame® ideale per lente cotture, va sul fuoco, nel forno e nel microonde (diam. cm 27, € 89,90). **Emile Henry su NewformsDesign.com**



Realizzata in argilla dalle mani esperte di maestri artigiani, è lavorata al tornio e cotta in forno a 1000° (diam. cm 24, € 25 circa). **Nuova Coli**



La base è in alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente a base d'acqua, resistente all'usura, mentre il cono è in porcellana (diam. cm 24, € 119). **Risoli**



Il cono in ceramica vetrificata poggia sulla base in ghisa smaltata; è compatibile con tutte le fonti di calore, induzione compresa (diam. cm 31, € 265). **Le Creuset**



Realizzata interamente in alluminio antiaderente, è firmata dal designer Rodolfo Dordoni e non sfigura certo in tavola (diam. cm 30, € 102). **KnIndustrie**



L'evoluzione della tajine è questa slow cooker in terracotta, porcellana e silicone perfetta per lente cotture nel forno (diam. cm 26,5, € 56 circa). **Royal VKB**



base in ghisa

Più viene usata, più migliora le prestazioni grazie alla speciale base in ghisa smaltata e alla sua porosità. Il coperchio a cono è in ceramica e permette di cuocere lentamente succosi bocconcini di carne e verdure (a partire dal diam. cm 20, € 89,95). **Staub**

INTERVISTA



Vittorio Castellani

IN ARTE CHEF KUMALÉ, GIORNALISTA GASTRONOMADE, ESPERTO DI CUCINA E DI VIAGGI.

IL SEGRETO PER UNA SQUISITA TAJINE?

LE TAJINE PIÙ RAFFINATE LE HO MANGIATE A FES. CON QUESTO STRUMENTO, LO STILE DI COTTURA DETERMINA IL SAPORE DEL PIATTO. DUE SONO I TRATTI CARATTERISTICI: IL DOSAGGIO EQUILIBRATO DELLE SPEZIE PREGIATE E L'AGGIUNTA DELLA FRUTTA SECCA CHE BILANCIA L'ACIDITÀ DELLA PARTE GRASSA DELLA CARNE.

CONSIGLI PER L'ACQUISTO?

IO PREDILIGO LA TAJINE IN TERRACOTTA PIÙ DELICATA DA USARE, MA BASTANO POCHI ACCORGIMENTI: PATISCHE GLI SCARTI TERMICI VELOCI, QUINDI SERVE UNO SPARGIFIAMMA SE SI APPOGGIA SUL FORNELLO E MAI METTERLA SUL FUOCO ANCORA UMIDA.

QUALE PIATTO DELLA TRADIZIONE ITALIANA SI CUCINA CON LA TAJINE?

LA COTTURA IN TAJINE DONA AI CIBI UNA MORBIDEZZA UNICA ED È QUINDI ADATTA AI PIATTI DI CARNE O PESCE CON COTTURA LENTA, COME PER ESEMPIO UNO STRACOTTO. PER LE SUE CARATTERISTICHE, LA TAJINE PUÒ ESSERE PARAGONATA FORSE SOLO AL NOSTRO COCCIO TOSCANO.



Rende speciale ogni ricetta.



Attività promozionale cofinanziata con fondi comunitari dal PSR Lombardia 2014-2020



**CON IL TALEGGIO D.O.P.
in tavola tutto quadra**



PSR LOMBARDIA
Sviluppo rurale
2014-2020

**Regione
Lombardia**

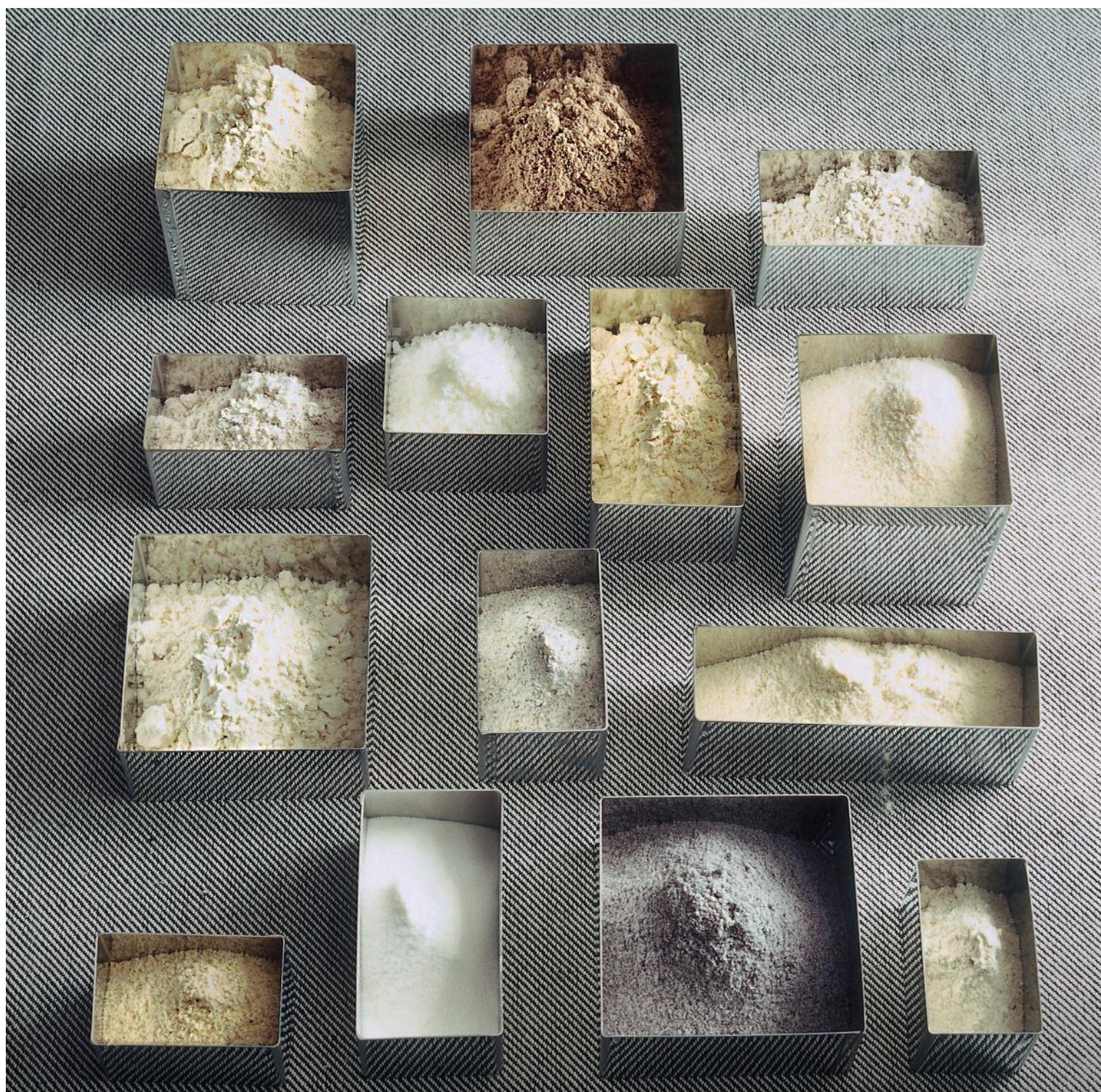
Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



Le altre farine

UN INGREDIENTE QUOTIDIANO, QUASI BANALE, DI CUI ESISTONO
VARIANTI MENO NOTE. DA SCOPRIRE E INTERPRETARE

a cura di Barbara Roncarolo, foto archivio Sale&Pepe





RAVIOLINI AL PROSCIUTTO COTTO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

250 g di farina di kamut® – 30 g di farina di piselli gialli – farina di semi di lino – 4 uova + 3 tuorli – 80 g di prosciutto cotto – 150 g di ricotta – 30 g di burro – noce moscata – parmigiano reggiano Dop – 1 ciuffo di salvia – olio extravergine d'oliva – sale

1 Mescolate la farina di kamut e quella di piselli, unite 2 uova e i 3 tuorli, un cucchiaino di sale, un filo d'olio e lavorate il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare mezz'ora.

2 Tritate nel mixer il prosciutto cotto, poi mescolatelo con la ricotta, le uova rimaste, 3 cucchiari di parmigiano grattugiato, 1 cucchiaino di farina di semi di lino e un pizzico di noce moscata.

3 Stendete l'impasto in una sfoglia sottile, tagliatela con una rondella dentellata in strisce larghe 8 cm. Fate una fila di mucchietti di farcia, a 3 cm l'uno dall'altro e a 2 cm dal bordo. Ripiegate il lembo libero di pasta, in modo da ricoprire i mucchietti di farcia; premete con le dita per far uscire l'aria e attaccare i lembi di sfoglia.

4 Ritagliate i ravioli con la rotella, lessateli in acqua bollente salata fino a quando vengono a galla. Condite con burro fuso, salvia e parmigiano.

NON SOLO BIANCA

DI LEGUMI, DI SEMI, DI TUBERI E DI CEREALI, LE FARINE SONO TANTE. ECCO UNA CARRELLATA DI ALCUNE MENO NOTE (NELLA FOTO DA SINISTRA A DESTRA E DALL'ALTO AL BASSO)

DI PISELLI GIALLI: È FONTE DI FIBRE E PROTEINE.

DÀ CORPOSITÀ A ZUPPE, VELLUTATE E MINESTRONI.

DI SEMI DI LINO: OTTIMA PER PANI E IMPASTI, È RICCA DI SALI MINERALI E OMEGA 3. HA PROPRIETÀ DEPURATIVE.

DI CASTAGNE: ANCHE DETTA FARINA DOLCE, SI USA PER TORTE, PASTA FRESCA, GNOCCHI E VELLUTATE.

DI FARRO: BUONA FONTE DI PROTEINE E LEGGERMENTE LASSATIVA. SI USA PER PANI E PASTA, NON È ADATTA AI CELIACI.

DI COCCO: IDEALE PER DESSERT E PRALINE; NELLE RICETTE SALATE DÀ UNA PIACEVOLE NOTA ESOTICA.

DI CECI: DI LEGUMI; SI UTILIZZA PER FARINATA, CRESPELLE, FRITTATE SENZA UOVA, PASTELLE E PASTA FRESCA.

DI MAIS BIANCO: PROTAGONISTA DELLA POLENTA BIANCA, DELICATISSIMA E OTTIMA CON IL PESCE.

DI ENKIR: DAL COLORE TENDENTE AL GIALLO, È SCENOGRAFICA E AROMATICA.

DI GRANO SARACENO: VERSATILE PER RICETTE DOLCI E SALATE, È NATURALMENTE PRIVA DI GLUTINE.

DI KAMUT®: BIO, SELEZIONATO DA UN'AZIENDA AMERICANA DA UN ANTICO CEREALE MEDIORIENTALE.

DI SOIA: È LA BASE PER TANTI ALIMENTI VEGANI COME BEVANDE E YOGURT DI SOIA, TOFU E PASTA.

DI TAPIOCA: NUTRIENTE, AMIDACEA E ADDENSANTE. È IDEALE PER VELLUTATE, TORTE E BUDINI.

DI RISO VENERE SCURA E PROFUMATA, ASSUME UNA CONSISTENZA COLLOSA, DÀ IL MEGLIO IN GNOCCHI E PURÈ.

DI QUINOA: VITAMINICA, PROTEICA E VERSATILE. GLUTENFREE

TUTTE LE SETTIMANE IN EDICOLA





INTERVISTA

Una creativa al mulino

CRESCIUTA TRA MACINE E SACCHI DI FARINA, CHIARA ROSSETTO È SPERIMENTATRICE, APPASSIONATA DI CUCINA ED È AMMINISTRATORE DELEGATO DI MOLINO ROSSETTO, AZIENDA CHE APPARTIENE ALLA SUA FAMIGLIA DAL 1760. COME DICE LEI, HA PORTATO "UNA VENTATA DI VANIGLIA" NEL MESTIERE DEL MUGNAIO.

NEL PANORAMA DELLE FARINE SI PUÒ PARLARE DI TENDENZE?

IN EFFETTI SÌ E I NOSTRI TREND SONO LEGATI A SOSTENIBILITÀ E RISCOPERTA DI TRADIZIONE E INGREDIENTI ANTICHI, COME SEGALE, AVENA, GRANO ARSO O SENATORE CAPPELLI.

QUAL È L'APPROCCIO DELLE NUOVE GENERAZIONI?

I GIOVANI SONO PIÙ ATTENTI ALL'ALIMENTAZIONE E PIÙ AUDACI. SONO INTERESSATI ALLE COSIDDETTE FARINE SUPERFOOD, FATTE CON SEMI O LEGUMI, RICCHE DI PROTEINE E PRIVE DI GLUTINE. DIFFERENTI ANCHE DAL PUNTO DI VISTA NUTRIZIONALE.

E IN QUESTO STRANO PERIODO?

NEGLI ULTIMI MESI ABBIAMO TUTTI CUCINATO - E SPERIMENTATO - DI PIÙ. E LE FARINE SONO STATE PROTAGONISTE DI TANTE NUOVE CREAZIONI.

SCOPERTE E SUGGERIMENTI?

UTILIZZARE IL FIOR DI TAPIOCA PER RENDERE PIÙ SOFFICI GLI IMPASTI; AGGIUNGERE UN PO' DI FARINA DI COCCO O DI MANDORLE ALLE TORTE DI CIOCCOLATO: DIVENTANO IRRESISTIBILI!

LE ALTRE FARINE ISPIRAZIONI



POLENTA NERA CON TOTANETTI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
332 CAL/PORZIONE

750 g di totanetti – 400 g di broccoli
– 200 g di farina di riso Venere
– 1 spicchio d'aglio – olio
extravergine d'oliva – sale

1 Pulite accuratamente i totanetti e sciacquateli bene. Lavate i broccoli, riduceteli in cimette, lessatele per 7-8 minuti in abbondante acqua bollente salata, scolatele al dente e passatele sotto acqua fredda, in modo che mantengano un bel colore brillante.

2 Portate a ebollizione 1/2 litro d'acqua, salatela e versate a pioggia la farina di riso Venere, mescolando bene con una

frusta. Cuocete la polenta per 10 minuti, mescolando continuamente per non farla attaccare. Spegnete, lasciate riposare qualche minuto e distribuitela in 4 ciotoline.

3 Rosolate l'aglio sbucciato con un filo d'olio, unite i totanetti e i broccoli e saltateli in padella per 3-4 minuti. Eliminate l'aglio, servite con la polenta, accompagnando, se vi piace, con un pesto di pomodorini secchi.

TORRETTE SALATE DI CRÊPE DI QUINOA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
670 CAL/PORZIONE

125 g di farina di quinoa – 80 g di farina di ceci – 50 g di fior di tapioca – 750 ml di latte – 3 uova – 500 g di erbatte – 700 g di polpa di pomodoro – 1 cipolla – 80 g di burro – basilico – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mescolate la farina di quinoa con 250 ml di latte, le uova leggermente sbattute, un filo d'olio e un pizzico di sale e fate riposare mezz'ora.

2 Intanto scottate le erbatte in acqua salata, scolatele, strizzatele, tritatele e fatele insaporire con 10 g di burro per 5 minuti. Fate dorare la cipolla tritata con altri 10 g di burro, aggiungete la polpa di pomodoro, 6 foglie di basilico, sale e pepe e cuocete per 10 minuti. Sciogliete 50 g di burro in una casseruola, unite la farina di ceci e il fior di tapioca, salate e versate il latte rimasto bollente, mescolando fino a ottenere una besciamella omogenea.

3 Spennellate con il burro rimasto una padella antiaderente, versate un mestolino di pastella e distribuitela facendo roteare la padella. Cuocete la crêpe su entrambi i lati e procedete fino a esaurire la pastella. Ricavate dalle crêpes tanti grossi quadrati, tenendo i ritagli avanzati per un'altra preparazione. Disponete in una teglia gli strati di crêpe, besciamella, erbatte e salsa di pomodoro. Infornate a 180° per 20 minuti e servite.



TORTA DI MANDORLE E MIRTILLI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
610 CAL/PORZIONE

250 g di farina di enkir – 35 g di farina di cocco – 150 g di burro – 100 g di zucchero a velo – 150 g di zucchero – 7 uova – 200 g di farina di mandorle – 150 g di mirtilli – 1 baccello di vaniglia – burro – sale

1 Montate il burro con lo zucchero a velo, unite un uovo, un pizzico

di sale, le farine di enkir e cocco. Stendete l'impasto e foderatevi lo stampo imburrito, lasciando sbordare la pasta in eccesso.

2 Sbattete i tuorli rimasti con 100 g di zucchero e i semini della vaniglia; poi unite la farina di mandorle. Incorporate anche gli albumi rimasti montati a neve con lo zucchero rimasto e infine i mirtilli.

3 Versate il composto nel guscio di frolla e cospargete, se vi piace, con mandorle a lamelle. Richiudete i bordi di pasta verso l'interno e infornate a 175° per 50 minuti. Fate raffreddare e spolverizzate a piacere con zucchero a velo.

Per palati raffinati...

...UN'OFFERTA IRRESISTIBILE

1 ANNO
12 NUMERI
+ edizione digitale inclusa

24,90
anziché € ~~46,80~~

+ € 1,90 di spese di spedizione,
per un totale di € 26,80 (IVA inclusa)

**ABBONATI SUBITO A
SALE&PEPE**



**EDIZIONE DIGITALE
INCLUSA**

Con l'edizione digitale puoi
già sfogliare Sale&Pepe da
subito in attesa della tua
rivista cartacea che ti arriverà
comodamente a casa.

SCONTO
47%

POSTA Compila e spedisce il coupon
di abbonamento in busta chiusa a:
DIRECT CHANNEL S.P.A. - Casella postale 97

TELEFONO Chiama
il numero **02 75429001**
dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle 19,00.

INTERNET Vai sul sito:
www.abbonamenti.it/salepepe

TAGLIARE LUNGO LA LINEA TRATTEGGIATA ✂

sale&pepe

Coupon di Abbonamento Speciale

199 02 153 199 01

Sì, mi abbono a Sale&Pepe (12 numeri + edizione digitale inclusa)
con lo **sconto speciale del 47%**. Pagherò quindi **solo € 24,90**
(+ € 1,90 per le spese di spedizione, per un totale di € 26,80 IVA inclusa),
anziché € 46,80.

INDICO QUI I MIEI DATI:

Cognome _____

Nome _____

Indirizzo _____ N. _____ CAP _____

Città _____ Prov. _____

Tel. _____

E-mail

È importante inserire il tuo indirizzo e-mail, per poterti inviare i dati di accesso all'edizione digitale, tutte le comunicazioni relative al tuo abbonamento e le informazioni sui pagamenti.

NON INVIO DENARO ORA.

Pagherò in un'unica rata con
bollettino di conto corrente postale
che invierete al mio indirizzo

SE PREFERISCI PAGARE CON CARTA DI CREDITO COLLEGATI A
www.abbonamenti.it/salepepe

La presente informativa è resa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 da Stile Italia Edizioni s.r.l., con sede in Via Vittor Pisani 28 - Milano, titolare del trattamento, al fine di dar corso alla tua richiesta di abbonamento alla/e rivista prescelta. Il trattamento dei tuoi dati personali si baserà giuridicamente sul rapporto contrattuale che verrà a crearsi tra te e il titolare del trattamento e sarà condotto per l'intera durata dell'abbonamento e fino a dieci anni dalla cessazione del rapporto contrattuale, fatto salvo un eventuale per un ulteriore periodo di tempo previsto da ulteriori obblighi di legge. Sulla base del legittimo interesse come individuato dal Regolamento UE 2016/679, il titolare del trattamento potrà inviarti comunicazioni di marketing diretto fatta salva la tua possibilità di opporsi a tale trattamento sin d'ora spuntando la seguente casella ☐ o in qualsiasi momento contattando il titolare del trattamento. Sulla base invece del tuo consenso espresso e specifico, il titolare del trattamento potrà effettuare attività di marketing indiretto e di profilazione. Potrai sempre contattare il titolare del trattamento all'indirizzo e-mail privacy@stileitaliaedizioni.it nonché reperire la versione completa della presente informativa all'interno della sezione Privacy del sito www.abbonamenti.it. it, cliccando sul logo della rivista da te prescelta, dove troverai tutte le informazioni sull'utilizzo dei tuoi dati personali, i canali di contatto del titolare del trattamento nonché tutte le ulteriori informazioni previste dal Regolamento ivi inclusi i tuoi diritti, il tempo di conservazione dei dati e le modalità per l'esercizio del diritto di revoca.

☐ Rilascio ☐ Nego il consenso per le attività di marketing indiretto
☐ Rilascio ☐ Nego il consenso per le attività di profilazione

Data ____/____/____

sale&pepe shopping



Tao da Guido1860

Guido1860 presenta Tao, un pregiatissimo blend nato dalla miscelazione di quattro varietà di olio scelte fra i migliori del panorama italiano: due siciliane, Nocellara e Biancolilla, e due pugliesi, Peranzana e Coratina. Guido1860 è il brand lanciato da Guido Novaro nel 2019, ma ha radici molto più profonde che si intrecciano a quelle ottocentesche dell'Olio Sasso.



Granulare di Carne Bio Bauer

Nel Granulare di Carne Biologico Bauer la carne di manzo di prima qualità proveniente da allevamenti biologici si unisce ad una selezione delle migliori verdure certificate bio, con la sola aggiunta di olio di semi di girasole e del prezioso estratto di lievito 100% Bio. Senza additivi.



Vermouth Gamondi

Il Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi è a base di Moscato d'Asti DOCG, mentre l'infusione dell'assenzio piemontese è affidata al vino Cortese. Alle note fiorite di assenzio e sambuco, si aggiungono quelle speziate di cardamomo, pepe, cannella e quelle dolci della vaniglia del Madagascar. Disponibile nei migliori locali e su shop.toso.it.



Elisir Borsci S. Marzano

Da un'antica ricetta rimasta immutata nel tempo, Elisir Borsci S. Marzano è un liquore dall'aroma inconfondibile ed estremamente versatile. Delizioso nel caffè, ideale nella preparazione dei dolci, è ottimo anche gustato liscio con ghiaccio e per fantasiosi cocktail.



Mozzarella Valfiorita Julienne

Il comodo formato in julienne, striscioline di mozzarella già tagliate e pronte all'uso, rende la mozzarella Valfiorita Julienne di Bayernland l'ingrediente perfetto per tutte le preparazioni da forno per un ripieno super filante, oppure a crudo sulle insalate.



Frienn da Olitalia

Frienn è un olio per frittura, completamente privo di olio di palma, prodotto con olio di semi di girasole coltivati e lavorati esclusivamente in Italia ad alto contenuto di acido oleico (80%) e aggiunta di antiossidanti. La sua formulazione brevettata garantisce la totale assenza di schiuma in frittura e rispetta il sapore originale degli ingredienti.



Family Salad DimmidiSi

Le Family Salad DimmidiSi sono contorni già pronti e ricchi di gusto, ma anche da arricchire ulteriormente. La nuova linea è composta da un letto di insalate (lattughino, mista tenera o mista croccante) arricchito da pomodorini datterini, olive denocciolate e carote julienne. Tre le varianti in comode vaschette richiudibili e riutilizzabili.



Mini Burger Vegetali Kioene

I mini burger agli spinaci Kioene hanno un gusto inconfondibile. 100% vegetali, sono ottenuti con l'impiego di materie prime e derivati non contenenti e non derivanti da soia e mais geneticamente modificati e sono senza olio di palma. Velocissimi da preparare sono adatti sia ad una dieta vegetariana sia vegana.



Novità da Eridania Zero

Eridania estende la linea dei dolcificanti con il lancio di due nuove referenze a zero calorie: le mini compresse da 15 milligrammi e le bustine da 1 grammo dal gusto delicato. Ad alta solubilità e senza retrogusto.



Pan Piumino Biologico

Pan Piumino è un pane biologico in un formato più piccolo, prodotto con pochi semplici ingredienti certificati: farina di grano tenero, acqua, semola di grano duro, olio extra vergine di oliva, lievito naturale e sale marino.

Senza aggiunta di zuccheri, coloranti, conservanti e additivi, è ideale per la merenda dei bambini.



Stracchino Cremoso Valletata

Il nuovo Stracchino Cremoso Valletata è un formaggio dal gusto fresco e intenso di latte, con una consistenza piena e avvolgente. Naturale, senza conservanti, con fermenti lattici vivi, è realizzato con latte 100% italiano nel rispetto dell'ambiente e del benessere degli animali.



Lo Puro Marche Rosso I.G.P.

Lo Puro Marche I.G.P. Rosso è un vino biologico vegano e senza solfiti aggiunti prodotto dalla cantina Costadoro. Nasce da una selezione di uve Sangiovese e Montepulciano, è perfetto in abbinamento ad importanti piatti a base di carne.



Tuorlo d'uovo Le Naturelle

Eurovo presenta il Tuorlo d'Uovo Le Naturelle, 100% tuorlo d'uovo di gallina da allevamento a terra pronto all'uso grazie alla pratica bottiglia da 250 grammi con tappo richiudibile, così non ci sono sprechi di prodotto. Privo di additivi e conservanti e sottoposto a pastorizzazione, dopo l'apertura si conserva in frigorifero per 48 ore.



Orzoro® Orzo Solubile

Orzoro® Orzo Solubile grazie al suo gusto unico ed equilibrato e l'aroma dell'orzo tostato, è l'alleato ideale per partire con gusto a colazione oppure per una pausa rigenerante.



Olio Evo 100% italiano Zucchi 1810

Oleificio Zucchi propone l'olio extravergine d'oliva 100% italiano da filiera certificata sostenibile, rispettosa di un disciplinare di oltre 150 requisiti che ne attesta la sostenibilità ambientale, sociale, economica e nutrizionale.



La linea Squeeze Madama Oliva

Squeeze è una linea composta da quattro referenze a base di olive fresche e lupini ottime come ingrediente in cucina e già pronte per decorare antipasti. Le pratiche buste squeeze con tappo a vite comprendono i gusti "paté di olive", "paté di olive piccante", "paté di olive e carciofi" e "Hummus di lupini".



Centrifugati Yoga

I Centrifugati Yoga sono un esplosivo mix di benessere ricco di frutta, verdure e spezie senza zuccheri aggiunti, senza coloranti e conservanti. Tre le referenze: Curcuma, Chia e Zenzero.



Salame di Varzi DOP

Il Salame di Varzi DOP è realizzato con carne di suino macinata e sapientemente mescolata a sale marino, pepe in grani e infuso di aglio in vino rosso. La materia prima è attentamente ed accuratamente selezionata per conferire al prodotto stagionato le caratteristiche di morbidezza e profumo che lo contraddistinguono.

nel numero di novembre

È tempo di **CASTAGNE** e **ZUCCA**
e di sfiziose interpretazioni dolci salate.

Tempo di umidi, arrostiti e spezzatini,
con tutti i tagli del **MANZO**. Tempo di
piatti semplici ma non banali come quelli
delle **TRATTORIE** italiane. Ed è tempo
di **BROWNIES**: deliziosi nella versione
classica ma irresistibili in varianti meno
note, con ganache di cioccolato bianco,
al triplo strato di pistacchi, marmorizzati
al latte condensato...



in edicola dal 20 ottobre

sale & pepe

Stile Italia Edizioni

ottobre 2020

DIRETTORE EDITORIALE

Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE

Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE

Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Barbara Galli CAPOREDATTORE - barbara.galli@stileitaliaedizioni.it
Silvano Vavassori CAPOREDATTORE - silvano.vavassori@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Alessandro Gnocchi CAPOSERVIZIO - alessandro.gnocchi@stileitaliaedizioni.it
Barbara Roncarolo CAPOSERVIZIO WEB - barbara.roncarolo@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Susanna Meregalli - susanna.meregalli@stileitaliaedizioni.it
Silvia Tatzoli - silvia.tatzoli@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it
Patrizia Zanette - patrizia.zanette@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
Paolo Riosa RICERCA FOTOGRAFICA - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alkémia,
Alessandra Avallone, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni,
Sara Farina, Gian Marco Folcolini, Stefania Giorgi, Riccardo Lagorio,
Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Massimo Montanari,
Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Livia Sala, Francesca Salvemini,
Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli,
Sunray Photo, Giovanna Ruio Berchera, Michele Tabozzi, Andrea Truzzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl

- Via Vittor Pisani, 28, 20124 - Milano (MI)
Amministratore Delegato: Piergiorgio Bonometti
Registrazione del Tribunale di Milano
- Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A - Palazzo Cellini
- Milano Due - 20090 Segrate - Telefono 02/210252259
- Email contatti@mediamond.it

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1
- 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc -
00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Telefono 02/75421
Per richiesta arretrati telefonare alla redazione.

Abbonamenti

Gentile abbonato, desideriamo informarti che dal giorno 1 gennaio 2020 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. ha ceduto il proprio ramo d'azienda relativo all'area periodici alla società Stile Italia Edizioni srl. Per effetto di tale cessione, Stile Italia Edizioni srl è subentrata nei rapporti contrattuali relativi al tuo abbonamento precedentemente instaurati tra te ed Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. Di conseguenza, i dati personali raccolti da Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. nell'ambito dell'instaurazione o in esecuzione del rapporto contrattuale di abbonamento, sono stati comunicati a Stile Italia Edizioni srl, che ne è divenuta titolare del trattamento ai sensi dell'articolo 4 n. 7 del Regolamento UE n. 679/2016 (General Data Protection Regulation - "GDPR"). Trattandosi di una cessione di ramo d'azienda i tuoi dati personali continueranno ad essere trattati secondo le politiche di gestione e trattamento di dati personali adottate in precedenza, in particolare, da Stile Italia Edizioni srl, che tratterà i tuoi dati personali per le stesse finalità e con le stesse modalità per le quali sono stati raccolti in fase di instaurazione del rapporto contrattuale con Arnoldo Mondadori Editore S.p.A., nel pieno rispetto dei principi in materia di protezione dei dati personali previsti dal GDPR e di qualsiasi altra normativa applicabile. Ti invitiamo a consultare l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 14 del GDPR che, conformemente all'articolo 14 paragrafo 5 lettera b) del GDPR, è resa disponibile al link www.stileitaliaedizioni.it/privacy-policy



Accertamento Diffusione
Stampa - Certificato
n. 8677 del 25 maggio 2020

indirizzi

OTTOBRE 2020

- 100FA, 100fa.it
- ARTE NEL POZZO, artelnelpozzo.it
- ASA SELECTION, distr. da Merito, merito.it
- ASNAGHI TESSUTI, asnaghitecni.com
- BITOSI HOME, bitosihome.it
- BLOOMINGVILLE, bloomingville.com
- BUSATTI, busatti.com
- C&C MILANO, cec-milano.com
- CATERINA VON WEISS, cargocollective.com
- COLORIFICIO ARIELLA, ariella.it
- CUP & CO., cup-co.it
- EBAY, ebay.it
- EMILE HENRY, newformsdesign.com
- FISKARS, fiskars.it
- FORME DI FARINA, sarafarina.com
- FRANCESCA REITANO CERAMICHE, francescareitano.com
- GEOGRAFICA BY KARLA SOTRES, geograficaceramica.com
- HABITAT, habitatitalia.it
- ICHENDORF, ichendorfmilano.com
- IITTALA, iittala.com
- K&K SU AMAZON, amazon.it
- KNINDUSTRIE, knindustrie.it
- L'ABITARE MILANO, labitaremilano.com
- LA FABBRICA DEL LINO, lafabbricafellino.com
- LA FORNACINA KERAMIK STUDIO, laformacinakeramikstudio.com
- LA TOPAIA LABORATORIO DI CERAMICA, latopaia.com
- LE CREUSET, lecreuset.it
- LENE BJERRE, lenebjerre.com
- MARAZZI, marazzi.it
- MEPPA, meppa.it
- NUOVA COLI, nuovacoli.it
- ONCE MILANO, oncemilano.com
- PETRA SARDA, petrasarda.com
- POMAX, pomax.com
- RISOLI, risoli.com
- ROYAL VKB, questodesign.com
- SASSO MARIO, sassomario.it
- SERAX, serax.com
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- STAMPERIA BERTOZZI, stamperiabertozzi.it
- STAUB, staub-online.com
- TESCOMA, tescomaonline.com
- VIRGINIA CASA, virginiacasa.it
- WMF, wmf.com
- WALD, wald.com
- ZAFFERANO, zafferanoitalia.com

**IL PRIMO ZAFFERANO
NON SI SCORDA MAI**



**3 CUOCHI UNISCE TRE GENERAZIONI
NEL SEGNO DELLA QUALITÀ**



KIMBO GUSTO DI NAPOLI: IL NUOVO CAFFÈ DAL CARATTERE NAPOLETANO.

Dal talento napoletano della tostatura nasce un nuovo gusto straordinariamente corposo, dolce e intenso, con sentori di cioccolato fondente e spezie. È **Kimbo Gusto di Napoli**: la nuova miscela per moka preparata con le migliori origini di Arabica e di Robusta. Per chi vuole scoprire l'essenza del talento napoletano della tostatura.



BUONO SCONTO € 0,50



Valido per l'acquisto delle confezioni di Kimbo Gusto di Napoli macinato da 250g, 2x250g, 3x250g e 4x250g.

PER IL CONSUMATORE. Per ottenere lo sconto, il buono deve essere presentato alla cassa al momento dell'acquisto del prodotto. Si accetterà un solo buono sconto per l'acquisto di ogni prodotto. Questo buono sconto non è cumulabile con altri buoni emessi da Kimbo. **VALIDO FINO AL 31/12/2020.**

PER IL RETAILER. Per ottenere il rimborso di questo buono sconto si prega di inviarlo alla Kimbo S.p.A. c/o VALASSIS SRL - c.p. 14250 - via Grosio, 10/8 - 20151, Milano. La Kimbo S.p.A. rimborserà questo buono solo se utilizzato per l'acquisto del prodotto. Ogni altro uso sarà perseguito a norma di legge. Non saranno rimborsati buoni non integri in ogni loro parte o che presentino segni di manomissione o alterazioni. Il rimborso dei buoni potrà essere sospeso ai negozianti i cui acquisti risultino inferiori al numero di buoni presentati.

Questo buono sconto è valido in qualsiasi punto vendita ipermercato e supermercato in Italia.

www.kimbo.it
Seguici su:



KIMBO®
il Caffè di Napoli